



MENU DU RÉVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE

Samedi 31 Décembre 2011

*Sur un fin biscuit aux amandes,
strate de foie gras de canard aux mangues,
gelée à l'Arabica et cacao*

~

*Noix de Saint Jacques caramélisée au beurre de Bresse,
endives rôties au miel et agrumes,
émulsion façon maltaise*

~

*Filet de loup cuit sur sa peau croustillante,
tagliatelles de salsifis aux truffes noires,
sucs de viande corsés*

~

*Noisette de chevreuil **Ou** Pièce de veau cuisinée au sautoir,
poire « Martin Sec » pochée au bonbon de foie gras,
croustillant des bois au céleri crémeux*

~

*Brie de Meaux farci à la crème de truffe noire,
jeunes pousses à l'huile d'olive de la Vallée des Baux*

~

*Comme un millefeuille au miel de Provence et agrumes braisés,
crème Chiboust glacée*

~

*Comme un nuage aux amandes douces et chocolat blanc parfait,
lait de poule parfumé à la chartreuse,
tarte fine soufflée spéculos*

Au tarif de 250 € par personne, hors boissons

