



MENU DU RÉVEILLON DE NOËL

Samedi 24 Décembre 2011

*Carpaccio de noix de Saint Jacques mi-cuit,
mascarpone aux truffes noires et jambon Ibérique,
velouté de potimarron aux croûtons dorés*

~

*Queue de langoustine rôtie à la plancha,
cromesquis de cochon sur un mousseux au parfum d'une béarnaise,
salade d'hiver croquante aux sucs de cuisson*

~

*Filet de Saint Pierre rôti au beurre de noisette,
les deux céleris juste étuvés au sabayon de truffe noire*

~

*Volaille de Bresse contisée aux agrumes puis simplement caramélisée,
endives et marrons glacés au jus de cuisson,
fondant au foie gras de canard et butternut*

~

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

~

*Comme une crème catalane aux poires pochées,
émulsion d'amande douce et huile d'olive du Moulin de Maussane*

~

*La gourmandise au cœur coulant passion,
chocolat de Noël aux épices douces,
crème glacée Caramélia et citron frais*

Au tarif de 150 € par personne, hors boissons



T.V.A. à 5.5 % et services compris