

Menu Dégustation pour la Saint Sylvestre

115€

AVEC UNE COUPE DE CHAMPAGNE BRUT CHARLES HEIDSIECK

Carpaccio de Noix de Saint Jacques d'Erquy,
quenelle de Caviar Daurenki Royal du fleuve Amour,
de la grande maison Petrossian



Ravioles farcies aux gambas et foie gras,
consommé de crustacés flambé au pastis, œufs de poisson volant



Médailon de cabillaud au chorizo Ibérique, mousseline de céleri
et écume d'ail des ours, tagliatelles de légumes



Châteaubriand Rossini à la plancha, jus corsé, poêlée de girolles
et purée lisse de pommes de terre à la truffe



Brie de Meaux à la Truffe



Dessert de Noël, de nos Chefs pâtissiers

BOISSONS

Eaux minérales, softs, cafés, thés inclus

MENU CARTE

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 60€

Entrée/Plat/Dessert 75€

Entrées au choix

HUITRES DU CAP FERRET Par 9

Spéciales n°3 de Joël Dupuch

CHAMPIGNONS SAUVAGES, ŒUF BIO ET TRUFFES

Fricassée de champignons sauvages, crémeux de cèpes, croûtons, éclats de marrons glacés maison, œuf bio parfait et émulsion d'ail doux lamelles de Truffes Tuber Melanosporum

FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES MAISON

Foie gras Extra des Landes*, chutney de coings aux épices, kouglof maison toasté

- en direct de la ferme "Les Délices Saint Orens" producteur artisan

SAUMON FUME MAISON

Saumon d'Ecosse label rouge, fumé par nos soins au bois de hêtre, Beurre de baratte, crème citronnée et toasts Poujauran

CAVIAR PETROSSIAN DAURENKI ROYAL (Les 20grs) en supplément (+40€) (SHOT DE VODKA PETROSSIAN PUR GRAIN 5cl + 6€)

Caviar Daurenki Royal du fleuve Amour, de la grande maison Petrossian, toasts, blinis maison et beurre de baratte au sel marin

Plats au choix

NOIX DE SAINT JACQUES D'ERQUY

Saint Jacques en direct de la criée, à la plancha, crémeux de céleri, beurre de gingembre au Combava

RISOTTO AU HOMARD BRETON

Riz carnaroli cuit avec tendresse, bisque de homard, ½ homard breton, copeaux de parmesan

CHATEAUBRIAND ROSSINI

Filet de Bœuf Angus saisi à la plancha, foie gras de canard poêlé

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE DES LANDES

Suprême cuit à basse température, farce fine au foie gras truffé, champignons sauvages, jus de volaille et émulsion d'ail doux, lamelles de Truffes Tuber Melanosporum

Fromages affinés

COMTÉ 24 MOIS, ROQUEFORT AOC,

BRIE DE MEAUX A LA TRUFFE, SAINTE MAURE DE TOURAINE

Assortiment, mesclun de jeunes pousses, beurre baratte au sel marin

ou Desserts au choix

TARTE GLACEE POIRE PISTACHE

Tarte à la pistache légère et sorbet de poires williams maison

GLACES ET SORBETS MAISON COMME UN VACHERIN

Trois boules :

Glaces : Marrons, pistache, vanille, chocolat, caramel
Sorbetes : Mangue, coco, pamplemousse, poire,

MONT BLANC

Sphère meringuée, crème de marron, chantilly vanille, glace marron et marron glacé

TOUT CHOCOLAT !

Mousse au chocolat, crumble chocolat, glace et sauce chocolat

MonParis!