

SOIREE DE LA SAINT SYLVESTRE

Lundi 31 Décembre 2018

3 beaux canapés pour accompagner votre début de soirée

Foie-gras de Chalosse en mille-feuille croustillant chutney de saison aux pistils
de safran

Belle langoustine de Loctudy en tartare préparé aux agrumes / émietté de
crabes en fine gelée

Saint Jacques de Dieppe à la truffe noire Melanosporum cuisinée au beurre salé /
une rôtie d'endive jus de cuisson

Filet de bœuf poché à l'eau de mer / grains de caviar Oscietre français / pommes
de terre soufflées

Diamant chocolat noir aux noisettes du Piémont / glace vanille de Madagascar

260€ttc par personne-hors boissons

320€ttc par personne boissons comprises

{½ Magnum Champagne Henriot Blanc de Blanc / ½ eau minérale, café}

Afin de garantir votre table, un acompte de 50% est demandé à la réservation.