Menu du 24 décembre 2019

Feuilletés au comté 36 mois de chez Badoz

Les entrées

Velouté de cèpes

Terrine de gibiers et foie gras

Les 6 gros escargots de Bourgogne au beurre persillé

Ravioles de langoustines et foie gras, bouillon de canard à la « Thaï »

Les 6 huîtres spéciales n°3 de Joël Dupuch du Cap Ferret

Saumon fumé au bois d'argan, blinis et crème aux fines herbes

Les plats

Homard bleu de Bretagne, risotto de langues d'oiseaux à la bisque

Noix de Saint-Jacques de Port en Bessin, truffe noire et poireaux au Noilly

Carré de veau de lait cuit basse température, poêlée de petits légumes d'hiver

Suprême de volaille farci aux morilles, sauce au vin jaune et purée truffée

Tourte de canard et foie gras, jus truffé réduit, mesclun

Civet de sanglier aux airelles, purée de céleri

Fromages ou Desserts

Fromages affinés

Moelleux au chocolat, sauce caramel au beurre salé, noisettes du Piedmont

Tarte tatin, crème fraiche d'Isigny

Sorbets aux agrumes

Mont-Blanc maison

Baba au rhum brun, crème montée et fruits confits

95 euros par personne

Menu du 31 décembre 2019

Mise en bouche mini croque-monsieur à la truffe

Les entrées

Bisque de homard, rouille, gruyère et croutons

Terrine de gibiers et foie gras

Les 6 gros escargots de Bourgogne au beurre persillé

Ravioles de langoustines et foie gras, bouillon de canard à la « Thaï »

Les 6 huîtres spéciales n°3 de Joël Dupuch du Cap Ferret

Saumon fumé au bois d'argan, blinis et crème aux fines herbes

Les plats

Homard bleu de Bretagne, risotto de langues d'oiseaux à la bisque

Noix de Saint-Jacques de Port en Bessin, truffe noire et poireaux au Noilly

Noix de veau de lait au sautoir, poêlée de petits légumes d'hiver

Suprême de volaille farci aux morilles, sauce au vin jaune et purée truffée

Tourte de canard et foie gras, jus truffé réduit, mesclun

Dos de chevreuil cuit basse température, jus griottes, parmentier de champignons

Fromages ou Desserts

Fromages affinés

Moelleux au chocolat, sauce caramel au beurre salé, noisettes du Piedmont

Tarte tatin, crème fraiche d'Isigny

Sorbets aux agrumes

Mont-Blanc maison

Baba au rhum brun, crème montée et fruits confits

119 euros par personne