



Menu de la Saint-Sylvestre

Mises en bouche

Tartare de Langoustines du Guilvinec, panais, caviar.

Grosse Saint-Jacques de côtes Bretonnes snackée,
ravioles de champignons, velouté de potimarron parfumé à la mandarine

Lieu Jaune de ligne Ikéjimité des côtes Bretonnes, topinambours,
jus de volaille corsé à l'oignon de Roscoff

Œuf de poule bio de Léa cuit à 63°, foie gras des plaines de Limagne,
mousse aérienne de pomme de terre, truffe noire

Le pigeon des Deux-Sèvres en 2 façons,
Betterave acidulée, jus corsé façon périgueux à la truffe noire.

Assiette de fromages d'ici et d'Ailleurs sélectionnés et affinés par nos soins

Vacherin contemporain aux agrumes du Mas Bachès

Chocolat lacté Jivara, cacahuète, maracuja

160€

Menu avec accord Mets et Vins

2022 IGP Pays d'Urfé « Sauvignon's »
Les Vins de la Madone

2018 Pouilly-Fuissé
Labruyère-Prieur

2015 Pommerol
Le Carillon de Rouget

Coupe de Champagne de la Nouvelle Année

230€