

MENU DU REVEILLON DE LA ST SYLVESTRE
31 Décembre au dîner et le 1^{er} Janvier

190€

Araignée de Casier

Fondue d'endives aux zestes de clémentine
Pulpe de carottes acidulée et caviar oscietre

St Jacques des côtes Normandes

En millefeuille de truffes noires, champignons bruns et panais rôtis
Emulsion des barbes

Bar de la Criée des Sables d'Olonne

En mosaïque. Risotto de céleri et coquillages
Crème Champagne

Dos de chevreuil

Rôti au genièvre. Gnocchis de châtaignes et corolle de potimarrons
Jus au mélilot

Brebis du Gaec Gustin

Pané à la truffe mélanosporome
Salade de chou rouge au vinaigre de pinot noir et huile de noisette

Poire

Pochée aux épices douces. Sauce chocolat truffée
Mousse légère à la vanille fumée

Toute modification de ce menu engendrera un supplément
Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France