

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

Cocktail de bienvenue

Gravlax de truite des Pyrénées
chantilly citron vert

Queue de langoustines façon kadaïf
condiment mangue/passion

Médailлон de boudin blanc
compotée de pommes à l'oignon

Foie gras mi-cuit sur toast
chutney de figues

Trilogie d'huîtres Gillardeau, vinaigre d'échalotte

Vol au vent farci aux ris de veau à la morille

Aumonière farce fine gambas / crabe
fromage frais, zeste de combawa

Noix de Saint-Jacques
sur fondue de poireaux, crème safranée

Ficelé de magret de canard fourré au foie gras
champignons de nos montagnes, purée de topinambour parsemé de truffes

Trou Pyrénéen, sorbet citron / Génépi

Fromages de chez Xavier - MOF

Chou garni de Sylvestre
chantilly, crème marrons/noisettes, sauce chocolat

Vins bouchés inclus



115 € PAR PERSONNE