

Diner de la St-Sylvestre 2021-2022

Déclinaison des mises en bouches

Hors boissor

Tartare d'huitre au raifort et pomme verte, écume de ciboulette , grains de caviar \*\*\*

Escalope de foie gras de canard, gel d'épices et grenade

Carpaccio de langoustine, viennois aux câpres et citron confit

Turbot rôti à l'aspérule odorante et choux fleur

Soupe de choux vert et écume de Truffe noire

Filet de chevreuil panné au poivre de cubèbe, potimarron et rutabaga aux noix

Déclinaison de comté 24 mois à la rave rouge \*\*\*

Jeune pomme, émulsion de thé noir et cassant au tandoori

\*\*\*

Cigare de chocolat "Guanaja", crumble légèrement fumé, sorbet Calamanda chocolat

pour fêter la nouvelle année, distibution des cotillons à minuit . Poursuivrez la soirée à nos côtés avec La soupe à l'oignon à la Fève de Tonka

Pour les enfants de moins de 12 ans : 39,00 € par enfant

Tranche de foie gras de canard « fait à la maison » et sa gelée au gewurztraminer VT Pièce de Lieu Jaune rôtie sur marinière de pomme d'amour Pavé de veau au four, nouilles au velouté de champignons des bois, jus à saucer Finger chocolat, confit de fruits rouges et noirs

Pour toute réservation, nous vous demandons un versement d'arrhes de 80,00 € par personne

\*Prestation possible sous réserve de changement ou de maintien du protocole sanitaire L'établissement et le client s'engage à respecter et adopter le protocole sanitaire imposé par le gouvernement. (Port du masque, distanciation, musique, danse, pass sanitaire ... liste non exhaustive)