

MENU SAINT-SYLVESTRE

Mise en bouche

Crème de potimarron à l'huile de noisette
chips de betterave

Entrée

Demi moules gratinées sur son lit de mâche

Poisson

Gambas flambées au cognac
et sa fondue de poireaux sauce crustacé

Viande

Mini rôti de chapon farci aux pleurotes carottes glacées
sauce morille pommes paillason maison

Assortiment de fromages affinés

Dessert

Biscuit cacao et sa mousse hibiscus et ses fruits des bois



Accord mets & vins



Champagne Parmantier Rigaud

Pessac Leognan blanc by Latour Martillac 2015

Pessac Leognan rouge by Latour Martillac 2015



Carmes de Rieussec 2015

