

L'ouverture des réservations pour le 31 décembre se fera à partir du Mercredi 8 décembre.
Pour cette soirée nous vous proposons un menu unique non modifiable.

Menu du Réveillon 31 Décembre 2021

Coupe de Champagne, Menu et Café : 92€

Accord Mets et vin : **2 verres de Vin, un digestif 24€***

Verre de Vin Supplémentaire : 9€

Pour commencer :

Coupe de Champagne et Amuse-bouche :

-Accras de Merlu

-Toast de Foie Gras

-Dôme de betterave et saumon fumé

Entrée froide :

Truite des Pyrénées marinée à l'huile d'olive et citron,
citron caviar, gel kalamansi et gelée de concombre

Bourgogne Aligoté, V.Vignes Domaine Larue 2020*

Entrée chaude :

Saint-Jacques poêlées, copeaux de truffes, épinards et émulsion truffée

Plat :

Demi Pigeon servi avec la cuisse confite et croustillante, carottes fondantes et purée de panais, jus de viande à l'échalotte

Puissequin Saint Emilion Château Guadet Plaisance 2016*

Fromages :

Margalet : camembert de brebis de l'Aveyron

Bûche du brukisa : chèvre d'ici de Bergouye viellenave

Comté extra réservation : vache du Jura

Dessert :

Ananas rôti au rhum vieux, sorbet mangue et espuma exotique

Rhum Arrangé à l'Ananas de Jean Boyer*

Pour finir :

Café et Mignardises :

-Tartelette au citron meringuée

-Rocher coco

Pour toutes réservations à cette date il vous sera demandé un acompte de 30€ par personne