

# Menu de la Saint Sylvestre

Cocktail offert avec nos Amuses bouche de  
La Nouvelle Année

Crèmeux de Cresson, Huitre Pochée au Champagne,  
Betterave et Pomme Granny Smith

Terrine de Foie Gras aux Pommes, Pain aux Figues  
Amandes et Noisettes, Réduction de Pommeau de  
Normandie

Pain de Turbot et Raifort, Beurre Blanc au Piment de  
Jamaïque

Pause Fraîcheur  
Granité Vodka et Citron

Suprême de Chapon du Mas de la Gabelle Poché et  
Poêlé au Beurre de Morilles, Oignons Doux des  
Cévennes et Pommes de Terre

Tartine de Pélardon aux Herbes de Provence, Confiture  
de Figues

Choux Croquant Bergamote

Bûche Glacée Meringue, Vanille et Marron

Animation Musicale Jazz & Blues par Gérald Bataille et  
ses musiciens

Menu à 138 € par personne – Hors Boisson

