



Menu de la Saint Sylvestre

Nos Amuses bouche de la Nouvelle Année

Cromesquis de Cuisse de Chapon à la Truffe

Terrine de Foie Gras mi-cuit au Rasteau, Gelée de Rasteau Rosé
et Brioche Toastée au Beurre

Médailillon de Turbot Farci au Diamant Noir du Ventoux, Emulsion
de Caviar, Topinambour et Petit Epeautre de Sault

Pause Fraîcheur

Sorbet au Citron et Basilic

Suprême de Chapon du Mas de la Gabelle aux Morilles,
Carottes à l'Estragon et Fond de Volaille Crémé

Brillat-Savarin Truffé, Confiture de Coing

Notre Perle de Chocolat

Bûche aux Marrons Glacés

Animation Musicale Jazz & Blues par Gérald Bataille et ses musiciens

Menu à 140 € par personne – Hors Boisson