

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE
Amuses-bouche

**

Marbré de chapon et foie gras de canard, vinaigrette aux truffes

**

Tartare de Noix de Saint-Jacques et langoustine poêlée au tandoori, crème légère au blanc de poireau.

**

Filet de bar grillé, poêlée de moules, knepfle et champignon des bois, jus terre et mer.

**

Granité pêche de vigne et champagne.

**

Filet de chevreuil en croûte de cêpes, comme un schtrudel, mijoté de légumes et racines du moment.

**

Fourme d'ambert crémeuse au sauterne, pain à la farine de châtaigne, figues et raisins.

**

Mille-feuille passion-ananas, parfait coco, un gratin de clémentines.

**

Les gourmandises "Jenny"