



MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

AMUSE BOUCHE

Fine tartelette au diamant noir du Perigord & oignons confits

1ÈRE ENTRÉE

Tartare de bar de ligne, salicorne, mousse d'agrumes & citron caviar

2ÈME ENTRÉE

Raviole de homard à la boule d'or, sauce homardine au yuzu

PLAT 1

Turbotin au naturel, olives taggiasche & fenouil confit

PLAT 2

Tournedos de Bœuf Rossini, jus de viande à la truffe,
mille-feuille de pommes de terre & legumes de Praz-Bonjour

DESSERT

Macaron praline & glace la fleur de lait