



## MENU DE LA ST SYLVESTRE AU DINER ET DU 1ER JANVIER **AMUSE BOUCHE**

Bouchée tiède à l'aligot et truffe noire,  
Sablé escargot de Bourgogne, pleurotes, beurre persillade,  
Tartelette guacamole d'avocat, saumon fumé, perles cassis,  
crakers wasabi

### **PRE ENTRÉE**

Tartare de noix de St Jacques, jus de passion, graine de grenade, salicornes

### **ENTREE**

Pressé de foie gras de canard (label rouge) à l'armagnac, cerise amarena, petit pain de campagne cœur gruyère fondant, pickles de légumes, espuma au piment d'espelette, fleurs et jeunes pousses, pickles de moutarde

### **PLAT**

Rôti de cuisse de chapon, jus de veau à la truffe, crumble de butternut et patate douce, cranberry, poêlée de crosnes aux herbes, carottes fanes oranges, cèpes

### **FROMAGE**

Brie de Meaux au lait cru affiné ¾ AOP à la truffe blanche, feuilles potagères, chips de pomme, mendians, vieux balsamique de Maddère

### **DESSERT**

Flambé norvégienne glacée, vanille Bourbon, raisins macérés au rhum, pulpe myrtilles, meringues blanches et sèches, croquant chocolat

**TARIF: 72€ HORS BOISSONS**

