Menu de la Saint Sylvestre 2011

L'assiette exquise de fin d'année :

Croustillant de boudin blanc sur chutney de figue, Verrine de risotto aux saveurs ibériques de « Bellota de Jabugo », St jacques poêlée suspendue sur son velouté de potimarron

* * * *

Le foie gras au torchon mi-cuit « maison », pain brioché, confit d'oignon

* * * *

La fine brochette de gambas à la vinaigrette aux agrumes et son mesclun

* * * *

La parenthèse fraicheur

* * * *

Le divin entrelacé de magret de canard rôti, réduction de crème de foie gras et sa duxelles sur lit de cèpes et girolles et millefeuille de pommes de terre

* * * *

L'émerveillement fondant chocolaté revisité avec ses poires

50€ / personne (hors boissons)