

# Menu du réveillon de la Saint Sylvestre 2019

Huitre cuite en gelée de cresson,  
crème acidulée et craquant de pomme Granny Smith

Foie gras de canard du Sud- Ouest,  
en duo de betterave au poivre Timut

Ballottine de sole farcie a l'encornet  
sauce Champagne



« Trou numéro 19 »

sorbet pamplemousse rose et Champagne

Volaille de Bresse en deux façons, écrasée de pommes de  
terre rate à la truffe du Périgord, Tuber melanosporum

Brousse du Rove, au choix : fruits rouges ou fines herbes

Sucette mandarine et ses éclats de marron

Cheese-cake déstructuré,  
cassis et violette

**Prix : 219€ par pers / 110€ par enfant**