

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 à 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