



LE MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

Samedi 31 Décembre 2022

115 Euros par personne sur réservation

La coupe de Champagne et ses mises en bouche.

Champagne glass with mise en bouche.

Coppetta di Champagne e stuzzichini.



Le carpaccio de saint-jacques au caviar, poutargue et chou-fleur.

Sea scallops carpaccio with caviar, bottarga and cauliflower.

Carpaccio di capesante con caviale, bottarga e cavofiore.



**Le filet de pintade fermière, purée de courge de l'arrière-pays
au foie gras et sauce périgourdine.**

Free range guinea fowl fillet,
mashed squash with foie gras and Périgord sauce.

Suprema di faraona, purè di zucca e foie gras, salsa Perigord.



Le brie à la truffe maison, sucrine.

Homemade brie cheese with truffle, lettuce.

Brie al tartufo fatto in casa, lattuga.



La meringue fondante et croquante, crèmeux chocolat.

Crispy meringue with chocolate cream.

Meringa croccante, cioccolato cremoso.



Le café et ses douceurs.

Coffee and mignardises.

Caffè e pasticcini.

