

*Menu du 31 Décembre 2024*  
120 € Par Personne Hors boissons

Quelques amuse bouche

Le Foie Gras de canard confit au naturel, pané d'une poudre de jambon Ibérique, condiment anchois et oignons confit.

La grosse St Jacques de plongée, tapenade de boudin noir et crémeux de topinambours, jus de viande réduit.

L'aiguillette de Turbot sauvage, mousseline de champignons, épinard et jus Umami.

Le filet de Chevreuil cuit sur l'os, poire au vin rouge et rutabaga, jus corsé et quelques airelles.

Le sorbet à la Mirabelle de Lorraine

Le fromage de la Laiterie de Marzac à Revel.

L'interlude sucrée : Griotte, chocolat et Vanille

Agrumes, mousse au Champagne Rosé, litchis et Pitaya.

