

MENU SAINT SYLVESTRE

Réservation sur place
ou au 0973894174
demande d'arrhes à la réservation

Animation musicale

Trio d'amuses bouches

- Crèmeux de châtaignes et noix de Saint Jacques et copeaux de noisettes
- Tomate d'amour au sésame grillé
- Verrine de Houmous, oursin et citron caviar

190€
BOISSONS COMPRISES
Coupe de Champagne
Champagne Taittinger Brut

Entrées

Fleur de carpaccio de poulpe avec sa sauce Pico de Gallo

Verre de Rully Blanc "la Créé", Domaine Chanzy

et

Foie gras flambé au cointreau, mousseine de poires
et crumble de noix

Verre de Jurançon, Clos Cancaillou

Plats

Queue de homard cuite à basse température, petits légumes
confits et choux romanesco et sauce homardine au Cognac

Verre de Bourgogne Tonnerre "Les Boulots", Domaine Patrick Piuze

Trou Normand: Sorbet Mandarine, Mandarine Napoléon

Filet de boeuf Wagyu, accompagné d'un mille feuille
de pomme de terre et bimis, sauce périgourdine

Verre de Marsannay Rouge Domaine Louis Jadot

Fromage

Chariot de fromages affinés

Verre de Médoc, Château Layauga-Duboscq

Dessert

La gourmandise façon Poire Belle Hélène
et son chocolat Valrhona

Coupe de Champagne, Taittinger brut

LA MAISON