

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE



Menu à 130€

Accord mets et vins: 45€

Coupe de Champagne Ruinart
et ses amuse-gueules



Velouté de butternut,
Truffes noires et éclats de châtaignes.



Lingot de Foie gras IGP Périgord,
Gelée de mangue et crumble aux amandes



Saumon d'Ecosse mariné au cumin et à l'aneth
Caviar des Eyzies et crème aigrette.



Noix de coquilles Saint-Jacques de Normandie
Mousseline de panais caramélisé et sauce aux
truffes noires.



Poitrine d'oie du Périgord rôtie,
Condiment au coing et vinaigre Melfor, jus au
Banyuls.



**Ananas « Victoria » poché aux zestes
d'oranges,**
Biscuit Baba et glace au rhum.

