



MENU

de la Saint Sylvestre

En mise en bouche
La bisque de homard et son pétillant

Le foie gras mi-cuit et tranxat de magret poivré,
son confit de pruneaux au Rancio

ou

Les huitres chaudes, émincé de poireaux
et cèleri, émulsion d'oursin

Les coquilles Saint-Jacques, velours de potimarron à
la vanille de Madagascar

Le civet de homard

ou

Le dos de cerf sauce du chasseur

La tome catalane de Corsavy

Le mystère au chocolat et marrons

ou

L'entremet aux fruits rouges

La sélection maison de Vin blanc, rouge, rosé et Cava
Le Café et ses mignardises

98 Euros par personne tout compris

Chers clients la réservation est très conseillée

Appelez le 04 68 82 05 71