

St Sylvestre

Diner prolongé du lundi 31 décembre 2018.
120€

En vous souhaitant une bonne et heureuse année.

Œuf de Poule et Truffe du Périgord

*Œuf de Ferme cuit minute façon cocotte, lamelles de truffe du Périgord.
Jus mousseux au parfum de sous-bois.*

Foie gras de canard « Ferme d'Andignac ».

*Pot au feu de foie gras chaud au consommé de queue de bœuf.
Pommes confites au vinaigre de vieux vin de Bourgogne.*

Saint-Jacques « Bretagne ».

*Noix de coquille Saint jacques poêlées, courge butternut.
Chips de légumes racines.*

Bar de ligne « Bretagne ».

*Bar sauvage de Bretagne cuit à l'étouffé en pot au feu de légumes.
Sabayon au crémant de Bourgogne.*

Poularde Bressanne.

*Poularde farcie au foie gras de canard braisée en cocotte.
Mousseline de céleri rave, étuvée de chou vert et truffe mélanosporum.
Jus brun de carcasse au vin jaune.*

Fromage

*Brillat-savarin affiné au Marc de Bourgogne et morilles.
Tiramisu au fromage de Chèvre du Charolais. Toast aux céréales.*

Le dessert de la Saint Sylvestre.

Chocolat noisette caramel au beurre salé.

Mignardises