

# Réveillon de la Saint-Sylvestre

---

Bouchées apéritive

\*\*\*\*\*

Foie gras de canard, pointe de céleri compoté de poire aux épices

\*\*\*\*\*

Crèmeux de choux fleur, huile de persil coquillages et glace au curry

p\*\*\*\*\*

Bar de ligne rôti, poudre de cèpes, émulsion aux herbes, mousseline de topinambour

\*\*\*\*\*

Magret de canard servi rosé, jus corsé à la mûre, butternut grillé et légèrement fumé

\*\*\*\*\*

Baba aux agrumes, sorbet orange sanguine éclats de meringue au citron vert

\*\*\*\*\*

Crèmeux vanille, cacahuètes caramélisées, sorbet chocolat noir et sauce caramel

100 Euros

Prix net et service compris