

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 €uros

Prix net et service compris