



La saint SYVestre 2018

L'amuse bouche au gré du marché

Tartare de daurade royale aux algues
Petits coquillages et huîtres de l'île de Ré

Vapeur de foie gras en habit de choux vert, vinaigrette
de figues confites et rissolettes de châtaignes

Une pause rafraichissante
la poire au vin de poivre et de laurier

Mitonnée de chapon fermier, fin ragoût
de racines d'hiver et truffes noires

Deux fromages affinés de la ferme de Roche Rousse
Quelques endives aux noix de Saint Romans

Financier aux amandes, crèmeux safran
Emulsion rhum passion

L'ambiance des musiciens

Prix par personne 69 €