

Le Réveillon de la Saint Sylvestre

« Dédinaison Subtile de la Collection 2009 »

Autour des Mises en Bouche
La Farandole restera secrète...

Autour du Foie Gras
Ravioles de Foie Gras des Landes,
Royale d'Artichauts, Jus Court de Pigeon et quelques Truffes

Autour du Saumon
Blinis Parmentier de Saumon Sauvage Juste Fumé,
Asperge et Caviar « Evruga »
Emulsion Citronnée

Autour du Champagne Rosé
Sorbet « Maison » au Champagne Rosé

Autour du Veau de Lait
Morceau Choisi de Veau de Lait,
Cuit à Basse Température,
Réduction d'Armagnac et Morilles

Autour du Brie de Meaux
Terrine « Maison » au Brie de Meaux

Autour du Pré Dessert
Transition du Monde Salé vers le Monde Sucré
Le Chef n'en dira pas plus...

Autour du Nectar de Noisettes
Nectar de Noisettes Acidulé et Chocolat Lacté Ghana

Autour des Mignardises
Les Petites Douceurs de la nouvelle année

