



*Dimanche 24 Décembre 2017 - Dîner de réveillon*

HUITRE « GILLARDEAU » TERRE ET MER

L'eau en gelée, caviar Impérial de Sologne, brunoise de pomme verte



FOIE GRAS DE CANARD MI - CUIT COMME EN PROVENCE

Figues, abricots, pistaches et noisettes, brioche dorée



NOIX DE SAINT JACQUES DE « PORT EN BESSIN », ROTIES

Gnocchi de pommes de terre, jus de cresson acidulé



POIRE DE NORMANDIE

En sorbet, escorté de champagne brut



SUPREME DE VOLAILLE « PATTE JAUNE » FACON DEMI DEUIL

Légumes d'hiver au bouillon, sauce Albufera liée au foie gras, copeaux de truffe noire



COURONNE PROVENCALE FACON TREIZE DESSERTS

Mousse calisson, biscuit fruits secs, compotée d'abricots confits, nougat clémentine, éclats de pistache



Café et Infusions

Mignardises



120.00 €

Avec une coupe de champagne (Hors boissons)