

Saint Sylvestre 2024

Menu : 150€

Accord Mets et Vins : 2 verres de vin et 1 coupe de Champagne 35€

Accord Mets et Vins : 3 verres de vin et 1 coupe de Champagne 55€

Amuse-bouche...

Foie gras glacé aux épices,
Brioche croustillante

Entrée...

Nois de Saint Jacques,
Jus de crustacé, maïs, crémeux mandarine, épinard

Poisson...

Le Turbot doré,
Gratin de cèpes, potimarrons, coulis de grenade

La pause Provencale...

Sorbet au Marc de Provence
En granité

Viande...

Selle d'agneau de Sisteron,
Salsifis glacés au jus, ravioles croustillante au confit d'agneau, jus à la truffe

Fromage...

Brie au lait cru,
A la truffe de Saint Jean

Pré Dessert...

Méli mélo d'agrumes,
Meringuette aux pralines

Dessert...

La Poire en bavaroise,
Sauce aux deux chocolat et fèves de tonka, glace à la cannelle

Prix nets, taxes et service compris. Nos préparations sont susceptibles de contenir l'un des 14 allergènes répertoriés. La liste est disponible auprès de notre maître d'hôtel.
Toutes nos viandes sont d'origine française.

Net prices, taxes and service included. Our food may contain some of the 14 allergens. List at your disposal to our butler. All our meat is french origin.