

Les 6 Temps Du jour de l'an



•AMUSE BOUCHE

•ENTRÉE

- Tartare de saumon frais et fumé maison espuma de cresson et œuf de Hareng
- Foie gras de Canard au ratafia de champagne, brioche, chutney pomme cardamone
- Noix de saint Jacques à la plancha, fumet de barde crémé, émulsion d'huitre

•PLAT

- Veau **FR** confit 12 heures et Ris de veau sauce aux morilles Huile de persil
- Filet de bar et gambas à la plancha, fumet de crevettes grises
- Magret de Canard IGP sud-ouest FR au miel et genièvre de Houlle

•TROU HOULLOIS

- Le Velours rouge Genièvre de la Distillerie Persyn

•FROMAGE

- Brie de Meaux et beurre truffé, feuille de chêne

•DESSERT

- Macaron élégance chocolat noir, blanc et Noisette
- Pavlova fruit exotique ganache noix de coco



63 €