

MENU

SAINT-SYLVESTRE

2015

Mise en bouche avec petites fleurs à déguster :
Crème brûlée au foie gras et au Jurançon
Huître pochée en gelée de gingembre frais
Huitre gratinée au sabayon de Champagne et Langres fermier

Duo de foie gras et son capuccino de Parmesan :
Foie gras d'oiie entier mi – cuit avec son toast
et sa gelée de pomme Granny

Escalope de foie gras de canard rôtie sur pain d'épices et chutney de coings

Ou

Salade de homard breton frais et noix de Saint Jacques juste poêlées
émincé de chou chinois, chips de céleri
dés de Fourme confits au Pinot Gris Vendanges Tardives
vinaigrette d'agrumes

Pavé de cerf en tournedos, sauce poivrade Voatsaperiféry et griottes
Pommes Anna au beurre de baratte aux algues,
Belle poêlée de girolles et de cèpes frais

Ou

Fondue au Vacherin Mont d'Or et au Champagne, flambée au Kirsch

Langres affiné au Pinot Noir et flambé au Marc de Bourgogne
servi sur une barbe de capucin

Crêpes Suzette au beurre de mandarine impériale
Duo de coques chocolat en mousse de jivara lacté
et sorbet « Nuit persane »

Café, mignardises et cotillons

95 € par pers.
Sur réservation
Acompte préalable
Pré-sélection de l'entrée et du plat nécessaire