

New Year's eve menu animation : russian musee

Tasting menu at 198 € TTC per person (service and drinks included)
with Pommery champagne (75cl par personne)

Mise en bouche / Appetizer :

Aspic de raie aux câpres rehaussée d'un tartare d'huître,
émulsion iodée et caviar de gironde
Aspic of skate with capers, oyster tartar, shellfish mousse



Foie gras de canard mi cuit au vin de Madiran
sous un craquant de fruits secs comme un mendiant, cappuccino de cèpes et châtaignes
Home cooked duck foie gras in Madiran wine, dried fruits,
cappuccino of cep mushrooms and chestnuts



Noix de Saint-Jacques juste snackées, tourteau et effilochée de racines hivernales,
bouillon d'herbes et épices en deuxième service
Cushions of scallops, edible crab and spring vegetables, herb soup with spices served afterwards



Sorbet marc de champagne
Brandy sorbet



Pièce de veau tradition française cuit fondant accompagné d'un ragoût de homard,
purée truffée et ris de veau braisé en chartreuse
Tender piece of veal in lobster stew, mashed potatoes with truffles
and braised calf's sweetbread with cabbage



Millefeuille de poire confite, bleu d'auvergne et pétales de mâche
Confit pear millefeuille, blue cheese and leaves of lamb's lettuce



Parfait glacé à la chartreuse verte sous une écume cacao, brume de Saint-Sylvestre
Green chartreuse ice-cream dessert, whipped cacao



Accord chocolat mangue
Chocolate and mango surprise
Café et ses truffes au chocolat
Coffee and chocolate truffles