LE GRAND MENU DE LA SAINT SYLVESTRE 2026

240,00 €

AMUSE-BOUCHE D'HIVER

-

BROUILLADE A LA TRUFFE MELANOSPORUM FRAICHE
Un Petit Croquant à la Truffe pour Tchunquer

-

COQUILLES ST-JACQUES MARINÉES À L'HUILE D'OLIVE
Vinaigre Balsamique et Caviar d'Aquitaine, Petite Salade de Chou-Fleur et Pommes Vertes

-

LOUVINE DE NOS CÔTES RÔTIE, JUS DE ROCHE CORSÉ
Fraicheur de Clémentine au Safran

-

FOIE GRAS DES LANDES SIMPLEMENT POÊLÉ
Artichauts à la Truffe

-

LE CHAPON DE CHEZ ARNAUD TAUZIN EN BALLOTINE AU FOIE GRAS ET TRUFFES,
Pommes de Terre Fondantes et Salsifis Caramélisés, Sauce Albufera

-

BRIE DE MEAUX TRUFFÉ

-

DESSERT

MANDARINE, FRUITS D'ÉGLANTIER, VERVEINE DU JARDIN,
Marmelade et Crème Glacée aux Feuilles de Mandarine, Jus Acidulé

Toutes nos viandes et nos volailles sont d'origine française
Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la réception.