



## MENU DU 31 décembre 2017

apéritif

Pour patienter ...

Rillettes de canard / Radis rouge / Beurre aux algues  
Foie gras de canard confit / Réduction d'une sangria / Pain toasté

\*\*\*\*

Crabe royal en salade contemporaine / Vinaigrette iodée

OU

Oeuf mollet croustillant / Vin jaune / Caviar français

OU

Bisque de homard bleu / Champignon sauvage / Truffe noire

\*\*\*\*

Coquille Saint-Jacques lutée / Potimarron / Truffe

\*\*\*\*

Volaille jaune des Landes / Châtaignes / Jus de rôti aux truffes

OU

Chevreuil grillé au Jospier / Gratin de macaroni / Poivrade

\*\*\*\*

Brie de Meaux truffé / Mâche

\*\*\*\*

Le mont blanc / Kumquat

\*\*\*\*

Le chocolat grand cru « Carupano », crème glacée Gianduja

155€