



Réveillon de la St Sylvestre



*Menu 6 plats à 75€
Réservation au 04 90 86 04 13*

Festival de mignardises:

Tartelette de chèvre frais à la tapenade, cappucino de topinambour et crème brûlée aux éclats de truffes de Carpentras «melanosporum».

Les prémices d'une nuit de réveillon :

*Foie gras de canard cuisiné par nos soins,
foie gras juste pôtélé et enrobé au miel d'acacia,
paré d'un foie gras frais cuisiné au torchon avec un soupçon de Cognac.*

Ou

Dégustation d'huîtres de Bouzygues et pain au seigle.

Entremets de fête:

Valse de langoustines et de girolles, déposée sur un velouté de Homard accompagné d'une mousse de coriandre.

Les authentiques recettes d'hiver:

Filet de turbot drapé d'une crème légère aux éclats de truffes de Carpentras surprise de légumes et pommes purée grand-mère.

Ou

*Médallions de chevreuil sauce grand veneur,
Pommes fruits confites, gelée de baies rouges et légumes de saison.*

Ou

*Filet tendre de bœuf cuisiné selon une recette de fin d'année,
déposé sur une crème de morilles, légumes d'antan et pommes fondantes.*

Notre plateau de fromages :

Dégustation de fromages affinés du terroir.

Les Délices du Réveillon :

L'incontournable tentation pour les accros du chocolat.

Ou

*Symphonie aux mille et une douceurs du nouvel an :
mélange de desserts fondants, de mignardises, de glace et de biscuit gourmand.*

Ou

Nage de fruits frais infusées aux épices, sabayon aux arômes de Monbazillac.

