



Menu nouvel an
95€

AMUSE-BOUCHE

FOIE GRAS

Foie gras de canard IGP du Sud-Ouest mariné au muscat Corse, kumquat confit, cacao amer, tuile chocolat, brioche

POISSON

Biscuit de brochet et truite, oeuf de truite, beurre blanc

VIANDE

Pintade de la "ferme de mon père" à la Salle les Alpes, la cuisse en croustillant, le sùpreme farci aux marrons, sauce foie gras

SORBET MAISON

FROMAGE TRAVAILLÉ +9€

Travail autour du beaufort, pomme granny smith, cake potiron

DESSERT

Mont blanc, crème de marron, agrumes, pulpe de cassis, meringue

MIGNARDISES

Réservation obligatoire