



31 DÉCEMBRE 2021
REVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

Menu Terre & Mer

Amuse-bouches

Saint-Jacques snackées,
espuma coco, chou rouge croquant et
citron caviar

Canard fumé et foie gras,
en gelée de cranberry

Entrées

Gambas black tiger,
vierge de pitaya et sorbet mangue verte

Ris de veau et foie gras, truffe,
coulis de tomate et émulsion de jus de
homard

Plats

**Tournedos Chateaubriand, pommes de
terre confites,**
truffe et sauce périgourdine

Médailon de langouste royale,
topinambour fumé, kumquat et nantua de
langouste

Dessert

Sphère au chocolat,
biscuit cacaoté, crémeux Nyangbo et
sorbet Yuzu

Café & mignardises



140 €

Menu Fruits de Mer

Amuse-bouches

Saint-Jacques snackées,
espuma coco, chou rouge croquant et
citron caviar

Canard fumé et foie gras,
en gelée de cranberry

Plateau Royal

**6 huitres "Parc de L'Impératrice",
Joël Dupuch
Demi-homard
Coquillages
6 crevettes
Bulots
Bigorneaux**

Assiette de Fromages affinés

Dessert

Sphère au chocolat,
biscuit cacaoté, crémeux Nyangbo
et sorbet Yuzu

Café & mignardises



125 €

RÉSERVATIONS AU 05 56 03 77 87