

Menu de la Saint-Sylvestre 2017

L'huître fraîche et sa perle mojito

Ou

Le couteau et condiment betterave

**Foie gras de canard sur biscuit châtaigne,
bouillon à l'huile de truffe et éclats de noisettes**

**Aiguillette de Saint-Pierre rôtie fergola sarda
comme un risotto pak choï
poché et émulsion citronnelle**

**Dos de chevreuil, déclinaison de légumes oubliés
au beurre de truffe, jus venaison**

Sorbet myrtille et espuma chartreuse

Le Saint-Félicien comme un nougat glacé

Granité campari et orange sanguine

Dernière note sucrée de l'année

Brunch du 1er janvier 2018

Déjeuner continental classique

Œuf brouillé à l'huile de truffe

Plateau de charcuterie du Pays et fromages

Soupe à l'oignons

**Feuille à feuille de saumon fumé,
crème aneth et citron vert**

**Suprême de poulet fermier aux morilles,
mousseline de pommes de terre**

Entremets tout chocolat

Minestrone de fruits frais au limoncello

Soupe exotique