

jòia

PAR
HÉLÈNE DARROZE

RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

POUR PATIENTER...

Notre gougère XXL à l'Ossau Iraty

Gravlax de truite de Banka, blini maison, crème montée au citron et œufs de truite

MENU

Velouté de topinambour juste crémé, boudin noir basque poêlé, châtaignes et girolles

Terrine de foie gras de canard des Landes au vin des Dieux, chutney de fruits secs aux épices de Noël

Grosse noix de coquille Saint-Jacques contisée de patate douce et truffe noire du Périgord, rôtie en coquille, jus de volaille aux noisettes du Piémont

Fricassée de homard bleu, ris de veau, volaille et champignons de Paris en cocotte feuilletée, sauce au vin jaune d'Arbois

Brillat-Savarin fourré aux mascarpone et fruits secs et confits, frisée et pissenlits

Pavlova de Noël, chantilly à la vanille Bourbon, orange sanguine fraîche et confite

Madeleine fleur d'oranger
Truffe au chocolat du Mexique

-

175€ par personne

Accord mets et vins 75€