MENU DU NOUVEL AN

Croustillantes Surprises

Croque truffe
Gougère au comté
Sablé au cumin

Foie Gras poëlé et sa compotée de pommes acidulées

Ou

Velouté de Panais à la Truffe

Céviche de Bar, lait de coco, coriandre fraiche et citron vert

Ou

Salade de Légumes croquants huile de sésame balsamique et parmesan

Filet de Biche truffée, sauce poivrade, pommes bouchons et petits légumes

Ou

Tourte de Potimarrons à la cannelle

Ou

Gambas sauvages, risotto de riz vénéré et jus de carapace

Assiette de Fromage de nos montagnes

Espuma Champagne Framboise,
tuile opaline et sucre pétillant

185 €

NEW YEAR'S MENU

Amuses-Bouches

Truffle Croque
Comté cheese Gougere
Cumin Shortbread

Pan-fried Foie Gras escalope with tangy apple compote

Ou

Parsnip Soup with truffle

Sea Bass Ceviche, coconut milk, fresh coriander and lime

Ou

Crunchy Vegetable Salad with balsamic sesame oil and parmesan

Truffled Doe Fillet, pepper sauce, apple corks and small vegetables

Ou

Pumpkin Pie with cinnamon

Ou

Wild King Prawns, venerated rice risotto and shell juice

Plate of Cheese from our Mountains

Champagne-Raspberry espuma,
opaline tile and sparkling sugar

185 €