

# Menu de St Sylvestre et jour de l'an

*Cocktail de champagne et Amuse bouches*

*Homard sauté, cream cheese au sésame et jus de carapaces réduit*

~~~~~

*Rafraichissement au granité génépi, poire, limencello*

~~~~~

*Bar de ligne parfumé au beurre marin, flan de camus épicé, crémeux  
d'épinards et tartare de couteaux à la grenade*

*ou*

*Ballotine de chapon farcie aux écrevisses, pressé de pommes de terre  
aux trompettes, cromesquis d'ail et jus crémé au vin jaune*

~~~~~

*Espumas de chèvre frais, copeaux de tomme de Touraine et coulis  
piquillos*

~~~~~

*Mariage entre vanille et agrumes*

**ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT 79€**

**ENTRÉE + 2 PLATS + FROMAGE + DESSERT 95€**

**RESERVATION OBLIGATOIRE AVEC ACOMPTE DE 50%**