

*Notre Chef, Stéphane Andrieux et son équipe vous proposent
le menu du réveillon de la St Sylvestre 2024
(sous réserve de modification d'appellation et d'approvisionnement)*

Les bouchées de l'an 2025

*Le foie gras du Quercy poché au vin de Lune,
fine gelée et marmelade de coing poivrée, tuile de glace royale*

*La coquille Saint-Jacques de plongée, en mousseline et snackée,
duxelle aux champignons de Paris, émulsion de shiitakés*

Le homard bleu aux agrumes et son gâteau d'endives

Le bar de ligne braisé aux marrons, légumes oubliés, galanga

*La pintade chaponnée de chez Mr Duplantier,
le suprême en tournedos aux truffes noires du Périgord
et la cuisse en chou farci*

Brillat-Savarin festif

Délices de l'an 2025

Mignardises