

# Menu du Nouvel An 2019

45€



Médaille de foie gras de canard « vanille/Macvin », pulpe de poire et gelée de cassis.

Ou

Salade de noix de St Jacques françaises, avocats, jambon de Bayonne et pignons de pin torréfiés.



Filet mignon de veau en cuisson lente, risotto à la truffe noire du Périgord, légumes de saison et jus de viande.

Ou

Dos de cabillaud cuit à basse température, purée de pommes de terre aux algues, légumes du moment et émulsion de crème au vin jaune.



Assortiment de fromages de la maison Pianet Humbey

Supplément 8€.



Soupe d'ananas, mangue, grenade et sirop de gingembre, sorbet fruits de la passion.

Ou

Variation autour du chocolat