Menu Saint-Sylvestre

Entrées

Crevette d'Argentine glacée
Crémeux de choux-fleurs à la crème fraîche,
condiment aux pignons et aux raisins de Corinthe pilés

Foie gras au torchon
De la ferme Le Canard Goulu,
gelée au vieux sauternes, chutney aux abricots au miel d'automne
et au safran des Vergers Le Clan

Noix de coquille Saint-Jacques dorées
Condiment au kumquat, étuvée de poireaux,
bouillon aux feuilles de citronnier infusées

Plat principal

Contre-filet de veau de grain
Cuit à basse température,
déclinaison de céleri-rave (en purée et cuisiné aux truffes),
feuilles de pistou, jus de veau

Dessert

Biscuit moelleux
Confit de framboises et de canneberges au parfum d'hibiscus,
bavaroise au chocolat ivoire à la vanille