

Menu de la Saint Sylvestre 2019

99 Euros

Apéritif

Kir Méthode Gaillacoise, Mandarine Impériale et Citron Caviar
Frvolités Chaudes et Froides



Amuse-bouche

Txanguro aux Agrumes en Cannelloni de Mangue
Caviar Baeri de Navarre



Fraicheur de Grosse Langoustine de Casier
Tendre Gelée de Bouillon de Pincés Infusé de Verveine
Pomme Granny, Grenade et Tagette



Noix de Saint Jacques Rôtie
Oreiller Moelleux de Cèpes
Sauce Homardine au Champagne



Granité de Champagne Rosé et Pomélo



Ballotine de Poularde de Souraide Farcie de Foie Gras
Larme d'Aligot Truffé, Cerfeuil Tubéreux et Noisettes Grillées



Fromage de Brebis Frais des Aldudes et Caviar de Navarre,
Petite Mâche et Briochon aux Algues



La Pomme en Parfait Glacé de Marc de Champagne
Fondant de "Tatin" et Sablé Noisette
Crème glacé de Crème Brulé "Caraïbe"



Assortiment de Mignardises