

Menu Jour de l'An

New Year's day Menu

110€

Amuse bouche (Appetizers)

Crèmeux de courge, émulsion Mont-D'Or et noix de cajou
Creamy butternut pumpkin, cheese emulsion, and cashew

&

Crème brûlée au champagne
Crème brûlée with champagne

Entrées (Starters)

Saumon fumé maison au bois de hêtre, sabayon citron vert, gel acidulé et focaccia
Homemade smoked salmon in the smoking room fish, acid gel and focaccia

&

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de poires caramélisées, pain d'épices toasté
Half-cooked duck foie gras, caramelized pear chutney

Plats (Mains)

Saint-Jacques rôties, risotto à l'encre de seiche, émulsion à l'ail, girolles et petits légumes
Roasted scallops, squid ink risotto, garlic emulsion, girolles and small vegetables

ou/or

Filet de bœuf Rossini du Limousin, jus corsé et crêpes parmentières
Rossini beef tenderloin, full bodied juice, parmentieres pancakes

Trou normand

Glace chartreuse (MOF)
Chartreuse ice

Fromage (Cheese)

Assiette de Fromages (MOF) maison Prudhommes
Cheese plate (MOF) maison Prudhommes

Époisse - Comté affiné 18 mois - Brillat-Savarin truffé - Compoté de figues

Desserts

Accord chocolat - noisette :

Dacquoise noisette, crémeux chocolat noir à la fleur de sel, praliné et éclats de noisettes

Hazelnut chocolate accord :

Nutty dacquoise, creamy dark chocolate with fleur de sel, praline and hazelnut chips

ou/or

Pavlova légère aux agrumes, écorces d'orange confites, chantilly à la crème de Bresse
Light Pavlova with citrus candied orange peels, Chantilly with bresse cream

&

Mignardises (Delicacies)

Madeleines au miel de fleurs & Pana cotta clémentine
Flower honey madeleines & pana cotta clémentine

Café & thé

Coffe & tea

Prix nets service compris
Net prices - service included