

Repas de la Saint Sylvestre 2024

Menu Unique 95€ hors boissons

animé par Mad'moiselle Anne de 20h à 1h du matin

Le potimarron en trois façons

*La terrine de foie gras des Landes mi cuit
compotée pomme gingembre, cake au miel de bruyères toasté*

*Les Saint Jacques de la Manche rôties
purée de panais au beurre noisette
châtaignes caramélisées et jus carotte orange*

Granité champagne, kombava et caviar de la maison Barthouil

*Le pigeon en deux façons
la cuisse confite à la graisse de canard,
le filet cuit doucement, jus réduit
et déclinaison de champignons*

Le bleu des Basques travaillé et poire rocha

*Le Dôme mousseux à la noix de coco et ananas
au rhum Diplomatico, sablé Basque à la fleur de sel*

Mignardises au Café et Armagnac Laubade