Menu du Réveillon 31 Décembre 2017

Amuse bouche

Croquant de Foie gras & Gomasio pétillant

*****

Entrée

Saint Jacques rôties & Caviar français

Nage de cresson au beurre noisette

Émulsion à l'ail noir

*****

Poisson

Lotte rôtie au beurre d'agrumes

Courge de saison au beurre

Jus d'arêtes crémé au poivre de Timut

*****

Viande

Veau en 2 cuissons

Gnocchis de pomme de terre à la sauge

Carotte fane glacée & Copeaux de Truffe

*****

Dessert

Inspiration Valrhona & Fruits de la Passion

*****

Mignardises

*****

Menu à 80 euros Café ou Thé inclus

Sélection de Fromages affinés des Halles d'Avignon (suppl 9 euros)

Forfait accord mets et vin (3 verres de vin et 1 coupe de Champagne) : 20 euros

Animation musicale festive avec le duo Djongo dès 21h