

# Menu du Réveillon

31 décembre 2024

**125€/pers (Taxes & service Inclus,  
Boissons non incluses)**

*Cocktail de la nouvelle année au champagne.*

Les mises en bouche

*Raviole de camarons, crémeux de brédes &  
Gel de citron caviar.*

*&*

*Pruneaux au magret fumé par nos soins,  
Pickles de letchis & chips de pain maïs.*

Le Sud

*Pâté en croute de foie gras de canard IGP Sud Ouest  
Aux baies roses & truffes, gelée de mangues José.*

L'eau

*Gravlax de saumon frais Bio de Norvège aux herbes fraîches,  
jus de Pok Choï & crémeux de palmiste de Bras Panon.*

L'entracte

*Granité de letchis & son alcool local.*

La basse-cour

*L'oie fermière Pays, farce de marrons, lustrée de Galabé, jus d'abats,  
cannellonis de patate douce aux cèpes &  
Tatin de potiron d'ici.*

Le Laitier

*Brillât Savarin truffé par nos soins.*

La douceur en trompe l'œil

*L'éclaire du faussaire, fraise, gelée de fruit de  
la passion, poivre sauvage & Ananas Victoria.*

**SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT EN VERSANT DES ARRHES SUR PLACE :  
50% PAR CHEQUE OU ESPECES OU CB**

