

St Sylvestre 2017

Trilogie d'apéritif

Cuisse de grenouille fraîche / Gelée de Persil, crème d'ail confit / Air
de Beurre Noisette

Huitre N°3 Geay / Fenouil/ Perle du Lac

Carpaccio de *Saint Jacques* / citron caviar / ponzu/ mandarine

Foie gras poêlé / bouillon au genévrier / vieux légumes / lard de
collonatta

Homard bleu de Bretagne / topinambour/ poutargue/ jus de têtes
à l'encre de seiche

Pigeon de la maison Miral servi en Croûte de Grué de Cacao/
légumes d'hivers en brioche / Truffe / Miso / Canneberge Fraîche

Brillat Savarin / Cannelloni Croustillant de salade

Petit citron / Fromage Frais / Cannelle

Dessert de la St Sylvestre et sa coupe de champagne