

## *Menu Réveillon du Nouvel AN 2024*

*31 Décembre 2023*

*80€*

*(Hors Fromage)*

### *Amuse Bouche*

- *Huitre en gelée d'eau de mer au Safran et Citron Caviar*  
et
- *Saumon Gravlax, Blinis et crème citron à l'Aneth*

### *Entrée Froide*

- *Foie Gras de Canard IGP du Sud-Ouest mi-cuit,  
Poireaux, vinaigrette et Noix*

### *Entrée Chaude*

- *Noix de Coquilles St Jacques poêlées, Sauce Champagne,  
Feuilleté et Girolles en Pickels*

### *Plat*

- *Quasi de Veau Cuit à 54°C à coeur et Grillé, Sauce à la Truffe Noir  
Mélanosporum, écrasé de Pomme de Terre à la Truffe et Légumes Anciens*

### *Fromage +9€*

- *Planche de Fromages et mesclun*

### *Dessert*

- *Croque-Agrumes Croustillant*  
ou
- *Entremet Chocolat noir, Caramel et CacaHuète*

*Accord mets et Vin 30€ ( 5 verres de 8cl )*

*Accord Mets et Champagne 40€ ( 5 verres de 8cl )*