

## REVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

280€

### *L'Apéritif*

Huître en Gelée d'Eau de Mer et Cresson  
Tartare de Saint Jacques, Citron Vert et Combawa  
Bouillon Crémeux de Homard

### **Amuse-Bouche**

*La Brouillade aux Truffes*

~

**Fines Émincées de Langoustines au Caviar d'Aquitaine,**  
*Œufs de Poisson Volant, Huile d'Argan et Citron Confit*

~

**Homard Doré au Sautoir,**  
*Crosnes, Chanterelles, Opaline de Potimarron, en Américaine Légère*

~

**Le Foie Gras et la Truffe en Chaud et Froid**

~

**Poularde Fermière des Landes en Ballotine aux Ris de Veau et Morilles,**  
*Petits Légumes en Galettes de Céleri, Châtaignes et Jus Truffé*

~

**Brie de Meaux Truffé,**  
*Salade d'Herbettes*

~

**Minuit Sonne sur un Air Chocolat Passion**

~

**Les Cafés et Mignardises**

### *Les Vins*

*Champagne Gosset « Brut Réserve »*  
*Vouvray « Le Clos » 2015 Vincent Carême*  
*Saint-Joseph « Les Reflets » 2014 François Villard*  
*Pessac-Léognan Château Malartic-Lagravière 2008 en Magnum*  
*Porto «São Pedro Das Àguias» 20 ans d'Âge*