

Menu Saint Sylvestre

Mise en bouche

Entrée

Trilogie de foie gras, pain d'épices et chutney de figues à l'orange

ou

Tataki d'espadon au sésame torréfié et crème d'avocat acidulée

Plat

Médailon de lotte rôtie au beurre de noisette, velours de panais, choux graffitis, oignons frits, sauce mascarpone safranée

ou

Demi-Magret de canard cuisson basse température, mousseline de pommes de terre senteur des sous bois, carottes glacées, sauce aux morilles.

Fromage

Assortiment de 3 fromages de nos régions,
Maison Manon - Halles d'Avignon

Dessert et coupe de champagne

Le Mont-Blanc, biscuit sablé, crème montée vanille, vermicelles de crème de marrons.

ou

Pavlova vanille et fruits de saison.