

Menu de la Saint Sylvestre 2022-2023

Des produits d'exception pour un dîner festif le 31 décembre.

Préludes festifs en immersion marine :

Escabèche de bar citron cédrat, caviar aquitaine et aneth,
Huitre cueillette marine et persil,
Feuille à feuille croustillant, topinambours, crème crue et œufs de truite.

Fleur de betterave,

relevée à la cardamome noire, vinaigrette marine.

Belle Saint-Jacques poêlée,

artichauts relevés au Whisky Brana, émulsion de topinambour au café et truffe noire.

Cabillaud en cuisson lente,

chips de nori, poutargue et truffe blanche d'Alba.

Chevreuil rôti,

sablé Ossau Iraty et patate douce, pickles de graine de moutarde, jus relevés au Patxaran.

Fromage travaillé par le chef

Poire Williams rôtie à la vanille,

crème et praliné au sarrasin.

Grand cru au chocolat noir 66% pure origine équateur,

croustillant à la noix de pécan, caramel à la truffe noire.

Épilogue de la nouvelle année,

Entre douceurs et gourmandises.

Un trio musical en live viendra animer la soirée

Menu à 290€ par personne (hors boissons)