



Réveillon de la Saint-Sylvestre

31 décembre 2018

20h

85 € par personne

Cocktail maison et ses mises en bouche

*Duo de foie gras (mi-cuit et à l'Armagnac)
et son chutney de mangue-ananas aux épices douces, brioche toastée.*

Cassolette de noix de Saint-Jacques et crevettes sauce safranée

Trou gascon

*Pavé de veau aux pommes et son foie gras façon Rossini,
purée de pomme de terre à l'huile truffée
et aux éclats de châtaigne, flan de légumes d'hiver*

*Fromage de vache et brebis des Pyrénées de chez Max Séna
Confiture de figues et salade verte*

Dessert du nouvel an de la pâtisserie Baye et sa coupe pétillante

