

MENU DE SAINT SYLVESTRE

PAR FRANCK REYNAUD

L'OURS



Amuse-bouche

Sériole de Méditerranée,
Caviar Pétrossian et neige de
crucifères

Homard breton, genièvre, Citron
bergamote et
Céleri boule

Bar de ligne, olive Tagiasche,
Cardon au safran de Venthôme

Mignon de veau,
Truffes du Périgord et salsifis
braisé à l'Amigne

Brillat savarin,
Arlettes la fleur de sel et Feuilles
aromatiques

Création Saint Sylvestre 2019

Les mignardises et chocolats

AU TARIF DE SFR.350.- PAR PERSONNE - HORS BOISSONS