



Soirée de la Saint Sylvestre
31 décembre 2023



MENU GASTRONOMIQUE

180€

Servi à 21h00

Accueil à partir de 20h00,
avec une coupe de Champagne Louis Roederer
accompagnée de mises en bouche
qui vous seront servies à votre arrivée

MISES EN BOUCHE

Arancino à la crème fraîche
et saumon cru de l'Adour

Huître fine de Claire
des Parcs de l'Impératrice,
citron perle

Petite brioche maison,
foie gras au champagne,
poivre & chutney de yuzu

ENTRÉE

Carpaccio de Saint-Jacques rouges de Brest,
caviar osciètre & huile d'herbes sauvages

PASTA

Spaghetti *Pasta Mancini*
à la truffe noire melanosporum,
beurre infusé à la truffe

TROU NORMAND

Sorbet aux pommes de Philippe Faur
& Calvados fermier

PLAT

Tournedos Rossini,
sauce madère & truffe noire

DESSERT

Forêt noire parfumée au gin d'hiver
de la Maison Akayane

**CAFÉ ET
MIGNARDISES**