

MENU DU REVEILLON ST-SYLVESTRE 2021-2022

« L' Ours » Par Franck Reynaud



Amuse-bouche

Homard bleu de Bretagne au kalamansi Et grapefruit rose

> Racines rouges, caviar Impérial Et truite fumée

Bar de ligne, bouillabaisse, cardon barigoule

Veau, topinambours et truffes du Périgord

Vacherin Mont d'Or en millefeuille de vitelotte, Pommes et raisins secs au marc

Création St Sylvestre 2021

Mignardises et chocolat

Sfr. 350.-, par personne, hors boissons

