



Menu Réveillon de Noel 2017

110€

Rosace de boudin blanc truffé,
jus de volaille au parfum de porto rouge



Foie Gras de Canard
mi- cuit au Sauternes, marmelade de coing au poivre de Timut,
cristalline acidulée, pain d'épices doré

Ou

Noix de Saint-Jacques
de Port en Bessin arrosées au beurre de Guérande,
velouté de potimarron aux truffes, écume de corail



Volaille du Gers
rôti sur la peau, sauce Albufera, mousseline de céleri aux copeaux de châtaignes

Ou

Blanc de turbot
cuit vapeur, beurre de crustacés au Champagne, pousses de tétragone,
chanterelles à l'ail d'ours, émulsion coco et citron vert



Coulommiers
au lait cru et ses mendiants



Sphère chocolatée
mousseline Gianduja, cœur coulant caramel,
éclats de noisettes caramélisées, glace pralin

Ou

Buche pain d'épice
crémeux mandarine et sa marmelade,
croustillant Ivoire, sorbet agrumes



T I A R A
HOTELS & RESORTS