



Réveillon de la Saint-Sylvestre

Cocktail dînatoire

140€ par personne (hors boissons)

Stand Animations

Stand d'ouverture d'huître Gillardeau n 3,
accompagnées d'un beurre aux algues de la Maison Bordier
et de pain de seigle et citron
Atelier de découpe de terrine de foie gras de la Maison Rougier
avec son chutney de fruits de saison et pain toasté
Découpe de jambon ibérique et charcuterie de Camargue

Pièces froides

Ceviche de bar, combava et caviar osciètre
Tataki de bœuf Black Angus et miso
Gravlax de saumon bio avec sa mascarpone au Thym et citron
Tartare de langoustines grillées, pomme Granny et céleri
Croustillant de chèvre frais, herbes du jardin et kumquat
Émietté de tourteaux, safran de Provence et citron caviar

Pièces chaudes

Croque truffe au jambon du Ventoux et comté 18 mois
Pic de pluma ibérique grillée, soja et sésame
Gambas Black Tiger grillées, yuzu, et romarin
Saint jacques poêlées, émulsion au Pistil de safran et oignons croustillants.
Cappuccino de champignon, truffe et vieux parmesan
Magret de canard caramélisé, citronnelle et gingembre

Douceurs Sucrées

Plateau de fromages de la Maison Bordier, confitures et fruits secs
Assortiment de Bûches Maison