

## Menu du nouvel an 2022

### Mise en bouche :

**Velouté de saint Jacques aux éclats de marron**

\*\*\*\*

### Entrée :

**Foie gras mi-cuit truffé chutney de mangue**

\*\*\*

### Poisson :

**Filet de rouget au bouillon de légumes oubliés,  
émulsion de citron caviar**

\*\*\*

### Viande :

**Pavé de jeune cerf mariné au vin jaune, jus corsé aux trompettes  
de la mort et poivre de Sichuan**

\*\*\*

### Fromage :

**Rocamadour aux noix torréfiées**

\*\*\*

### Dessert :

**Tourbillon poire caramel,**

(mousse caramel, poire confite, spéculos et confiture de lait)

\*\*\*

**Thé, Café ou Infusion**

**Coupe de Minuit**

*Nous tenons à votre disposition et sur demande la liste des allergènes  
à déclaration obligatoire présents dans les recettes proposées.*