

## MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

Cœur de saumon fumé mariné au jus de bissap  
Crème d'avocat, blinis à l'aneth  
*Marinated smoke salmon, hibiscus flower juice*  
*Avocado cream, dill blinis*

Lobe de foie gras parfumé aux 4 épices, sirop de figes  
Chutney de fruits moelleux du mendiant, brioche  
*Terrine of duck foie gras, fig syrup*  
*Fruit chutney, brioche*

Bar de ligne meunière au caviar d'Aquitaine  
Oignons doux des Cévennes et mousse de topinambours  
*Sea bass cooked « meunière » with caviar*  
*Sweet onions and topinambour foam*

Sorbet au Champagne  
*Champagne sorbet*

Filet de veau cuit à la broche, sauce truffe et chanterelles  
Légumes d'hiver fondants  
Gaufre de pommes de terre et Beaufort  
*Veal fillet, truffle sauce and chanterelles*  
*Fondant winter vegetables*  
*Potatoes waffle and Beaufort*

Secret gourmand de l'an  
*Secret gourmet*

Petits fours de la Saint-Sylvestre  
Bonbons, Guimauves et macarons  
*Saint-Sylvestre petits fours*  
*Candies, marshmallows and macaroons*