

Le Jardinier



Menu de la Saint-Sylvestre 2008 (85€) *

Amuse-bouche

-

Duo de foies gras mi-cuits:

l'un aux baies de genièvre et jambon de Speck, l'autre glacé au Banyuls

-

Velouté crémeux de Saint-Jacques parfumé au jus de truffe noire

-

Ravioles de gambas et tomates confites, émulsion crémeuse à la menthe poivrée

-

Suprême de pigeonneau fermier, son jus à la vanille, embeurrée de chou vert

-

Sainte-Maure poêlé et flambé à la liqueur de figue et fleur d'oranger

-

Délice de l'An 9

-

Café, mignardises

* Ce menu, susceptible de modifications, sera servi à l'ensemble des convives de la table.
(Prix nets TTC, TVA comprise: 19,6%.)