

Menu du Jour de l'An

Déjeuner du jeudi 1er janvier 2009

Sauté minute de coquillages et crustacés,
tourteau et supions farcis mouillés d'un fumet de poissons de roche.

ou

Mesclun de truffes noires assaisonné d'huile d'olives nouvelles,
tartine aux truffes.

ou

Gnocchi de Monna Lisa saucés d'un bouillon Parmentier,
Tartifi di Alba râpée cru.

f

Loup de Méditerranée au fumet d'artichauts épineux,
ravioli croustillants de seiche et de marjolaine, citron d'ici.

ou

Homard de Bretagne rôti au four, salsifis étuvés aux truffes noires,
d'autres caramélisés.

ou

Sole côtière aux agrumes du Mentonnais,
endives de pleine terre, jus à peine amer. (2 pers.)

f

Dos de chevreuil d'Alsace frotté de genièvre,
fruits et légumes d'hiver, marmelade de griottes/poivres.

ou

Poitrine de pigeonneau des Alpes-de-Haute-Provence et foie gras de canard
sur la braise, polenta du Piémont, jus goûteux aux abats.

ou

Veau de Corrèze élevé sous la mère clouté de truffes,
tendres primeurs gratinés. (1, 2 pers.)

f

Fromages affinés pour nous.

Le dessert de votre choix à la carte.

Prix : €€ 290 - par personne, hors boissons

(Taxes et service 15% inclus)