



Menu du 24 décembre dîner, et 25 décembre déjeuner

83€ par personne hors boissons

L'huître Spéciale Numéro 3,
Caviar d'Aquitaine Céleri Pomme Verte

Pressé De Foie Gras De Canard,
Braisé De Boeuf Au Vin Rouge Et Kumquat Confit

Aiguillette De Saint Pierre A Peine Saisie,
Béarnaise Relevée Au Beurre De Carapaces Et Langoustines, Crémeux De
Topinambours

La Volaille De Bresse En Deux Préparations
Le Suprême Farci Aux Truffes Et La Cuisse Cuite Lentement, Comptée De Chou Et
Lard Gascon

La Mousse Tiède D'époisses Et Miettes De Pain D'épices

Pré Dessert Et Dessert

Menu Du 31 Décembre Dîner

135€ par personne Hors Boissons, **Duo De Musiciens Live**

Les Langoustines En Tartare,
Tartine Croustillante, Crème Acidulée Kumbawa Et Perles Yuzu, Rouille Au Jus De
Carapaces

La Grillade De Foie Gras De Canard,
Oreille Et Pied De Cochon, Pesto Roquette

Les Saint Jacques Snackées
En Croustillant De Pain, Jaune D'oeuf Confit Légèrement Fumé, Jus Des Barbes
Acidulé

Raviole De Homard Bleu,
Sauce Américaine Corsée Et Fenouil Confit Au Safran

Le Filet De Boeuf Salers
En Croûte De Sésame Et Pavot, Truffe Mélanosporum, Purée D'échalotes A La
Moutarde De Brives

La Mousse Tiède D'époisses Et Miettes De Pain D'épices

Pré Dessert Et Dessert

La
Tour
des
Vents