

SAINT SYLVESTRE 2020

L'Huitre en Gelée « Terre et Mer » au Caviar osciètre Royal
Le Foie gras de Canard avec un fin Sablé de Gaudes sous un voile de Piment doux
Un Bonbon « Cancoillotte » au Caramel de Savagnin



Délicate gelée de Rouget au Safran de Bresse



Galette de Truffe noire à l'Echalote grise



Une goûteuse Soupe de « Petits Riz »
de nos Maraichers du Val de Saône
en Noir et Blanc



Feuilles à feuilles de St Jacques au Pralin de Cèpes
dans une Marinière d'Aromates à « l'Or d'Azenay »
et Medley d'Herbes



Le Homard bleu au Vin jaune et des Salsifis
relevés d'une Tapenade de la Maison Boutarin



Le Fameux Chapon de Bresse
Le Suprême rôti, la Cuisse compotée
et le Foie blond en croûte de Noix et Truffe



Une Note fruitée et acidulée



La Gourmandise « St Sylvestre » 2020



Un Eventail de petites douceurs
et le Chocolat dans tous ses états

450 €