



# Menu Réveillon de Noël

*Lundi 24 Décembre 2018*

**L'Huitre Gillardeau pochée,**  
écume au caviar Oscière



**La Saint Jacques bretonne**  
dans son écrin, juste snackée

Emulsion de corail d'oursin, fine mouillette croquante  
au brisure de truffes noires et mini fenouil croquant glacé



**Terrine de Foie Gras de canard mi-cuit (IGP Sud-Ouest)**

Marbré mendiants de fruits secs

Bouton de pomme Golden au cidre et glace Granny Smith, toast pain d'épices



**Suprême de volaille Label Rouge d'Ancenis,**  
façon à la demi-deuil de la mère Brazier

Duo d'écrasée de pomme de terre Ratte de Camargue et vitelotte  
salpicons de châtaignes



**Le granité**

de Beaumes-de-Venise sur un tartare de Physalis au miel des Alpilles.



« **La Gourmandise du Ministre** »

Fromage de chèvre, au grué de cacao et méli-mélo de salade de saison



**Soufflé glacé Calissons**

Suprêmes de clémentines, amandes caramélisées et Calissons

Chef de cuisine : Serge Alaimo

*79 €/ personne tarif TTC hors boissons*

