



PAR DIANA ET BENOIT

Pour le nouvel an 2018 Benoit , Diana vous ont concoctés un menu festif ,servi le 31 décembre à partir de 19h15 et le 1^{er} janvier à midi

Menu dégustation en 6 services du nouvel an 2018
70.00€ ttc hors boisson

Trilogie de mise en bouche

- Cheese cake de betterave rouge au raifort
- Corolle de radis daïkon et médaillon de homard
- Rouleau de bœuf séché vinaigre de myrtille

Le ris de veau et l'escargot

- Noix de ris de veau poêlé au citron caviar, bille d'escargot en persillade

Le foie gras

- Compression de foie gras bacon et figues, chutney butternuts à l'orange

Le sandre rôti

- Dos de sandre rôti à l'unilatéral, jus réduit au vin chaud, célerisotto et caviar d'aquitaine

Le trou camarguais

Sorbet maison liqueur camarguaise et citron vert

Le chapon

- Médaillon de chapon fermier fumé au foin de Crau, croute de noix et écrasé de pomme de terre truffé, jus corsé

Le chèvre de pays

- Déclinaison de chèvre et miel des Alpilles

Fruit de la passion et chocolat extra-bitter

- Fruit de la passion en nuage au cœur coulant, crémeux chocolat et sablé croustillant au sésame doré, sorbet passion gentiane

Prix nets service compris