

# COMPLET

## Saint Sylvestre

31 Décembre 2024

### Mise en bouche

Emincé de poulet de Bresse au Savagnin et crème de cèpes, croustillant au Comté et noix

### Le foie gras, la clémentine, les épices

Foie gras au naturel, marmelade de clémentine,  
brioche maison aux épices de Noël toastée

### La Saint-Jacques, la langoustine

Les Saint-Jacques poêlées minutes et zestes de bergamote,  
riz noir Vénééré, émulsion crémeuse au coulis de langoustine

### Le bœuf d'Aubrac

Le filet de bœuf d'Aubrac cuit entier et servi rosé,  
jus de viande aux morilles et aligot à la truffe

### Les fromages

Assiette de fromages affinés d'Auvergne et d'Aubrac  
(verre de Maury 5cl 6€)

### La poire, la noisette

Poires caramélisées au pralin  
croustillant aux noisettes, sorbet poire Williams de Savoie

### Mignardises

Le menu **82 €**

### Forfait vin aux verres 36€

Coteaux de l'Aubance 2021 (Domaine Lebreton vin biodynamique) 10cl 8€

Côtes Catalanes blanc 2022 (Domaine la Roc des Anges vin biodynamique) 10cl 9€

Gigondas 2023 (Domaine D' Ouréa vin biodynamique) 10cl 12€

Poiré «Authantique» 2021 (Eric Bordelet à Charchigné) 10cl 8€