

## Menu du dîner de la Saint Sylvestre

200 € PAR PERSONNE

300 € PAR PERSONNE, AVEC ACCORD MET & VIN

Oeuf bio de plein air "toqué", crème battue et œufs de truite marinés au saké  
Gaufre Comté-truffe mélangé

Terrine de Foie gras de canard de la Famille Papaix, truffe mélangé, gelée  
Olorosso et brioche tiède

Millefeuille de Céleri rave confit, sabayon de beurre noisette et "cazette" de noix

Féca sauvage du lac Léman "Pêche Exceptionnelle" par E. Pecquery, raviole  
butternut-bergamote-amande, bouillon aromatique

Poularde "Festive" de la Ferme en Coton -Gers- AB, en ballotine truffée (mélangé),  
sauce Albuféra et cocotte de légumes d'hiver

Le "Snix" en habit de lumière

Mignardises...