

Lundi 31 décembre 2018

# MENU DE LA **SAINT-SYLVESTRE**

Mise en bouche  
**Granité de crabe,**  
mangue et avocat au sésame torréfié



**Foie gras poêlé, magret séché au Sel de Camargue,**  
poivre Timut et chanterelles croquantes



**Homard bleu Breton**  
grillé au beurre clarifié et citron caviar



**Tartare de granny Smith à la verveine citronnée et sorbet Yuzu**



**Filet de bœuf braisé aux herbes de garrigues**  
réduction de Banyuls et cannelle



**Pélardon des Cévennes et bethmale de vache**



**Chocolat Mangaro de Madagascar,**  
émulsion de pistache et framboise

& Mignardises...



**Ambiance  
Musicale**

**129 € TTC**  
par adulte

Accords mets & vins  
Notre échanton a sélectionné un verre de  
vin (6cl) en accord avec chaque plat

**52 € TTC**  
par enfant

Jusqu'à 12 ans