

A la Duchesse Anne

Menu de la Saint-Sylvestre 2016

110€

Hors boissons

Le Caviar d'Aquitaine

Sur crèmeux de Sarrasin et graines de Sarrasin torréfiées



Le Canard

En Foie gras truffé en croûte d'épices, confiture d'oignons roses de Roscoff au Gewürztraminer et son pain toasté.



L'Ormeau

Rôti en persillade sur filament de Kombu royal aux éclats de noisettes et fine mousseline de panais.



La Noix de St Jacques d'Erquy

Auréolée au beurre breton, bouillon Sobacho aux Kasha.



Le Poulet fermier de Janzé

En jambonnette, farci au foie gras et Trompettes de la mort, sauce aux morilles.



Délices du terroir

Affinés de la maison Bordier, servis avec une compotée de fruits d'automne.



Pléiade de douceurs de la St Sylvestre

