



Menu du Nouvel An

mardi 31 décembre au soir - 115 euros
mercredi 1er Janvier à midi - 100 euros

*

Cocktail maison au Champagne & ses amuse- bouches

*

Gyoza de canard, bouillon végétal à l'ail noir

*

Civet de homard, bisque en espuma, parfum de combava

*

Foie gras de canard du Gers mi-cuit , réduction de pamplemousse au poivre de Sichuan et pamplemousse frais

*

Trou Gascon Blanche d'Armagnac et sirop de mimosa maison

*

Fricassée de chapon "Noire d'Astarac de Bigorre" au Pacherenc du Vic-Bilh et morilles, légumes racines

*

Brillat Savarin truffé et chips de pain aux noix

*

Dacquoise aux noisettes, ganache Dulcey aux fruits de la passion, caramel tendre à la fleur de sel

*

Mignardises