

## Menu du Nouvel An

Mercredi 31 décembre au soir - 115 euros

\*

Cocktail maison au Champagne & ses amuse- bouches

\*

Tataki de canard mi-cuit mariné à la mandarine et poivre Sichuan du jardin

\*

Raviole de homard au combava, bisque aux agrumes et pince au beurre mousseux

\*

Nougat de foie gras, confit de poires aux épices douces et pain d'épices maison toasté

\*

Trou Gascon Blanche d'Armagnac en granité et sirop de coing, poivre sauvage

\*

Tournedos de chapon "Noire d'Astarac Bigorre" aux champignons de cueillette, marrons grillés, sauce truffée, gâteau de pomme de terre et céleri

\*

Brillat Savarin à la truffe, chips de pain aux noix

\*

Choux craquelin au cacao sur son sablé pur beurre, ganache chocolat passion

Mignardises