

Saint Sylvestre 2023

MENU À 78€ par personne

AMUSES BOUCHES

Focaccia au romarin à la tartuffata et aubergine grillée
Gougère au saumon d'Ecosse mariné et betterave Chioggia
Mousseline de magret de canard origine France séché par nos soins et baies roses
Huître pochée au vin blanc, sabayon de vichyssoise

PREMIÈRE ENTRÉE

Foie gras de canard origine France aux agrumes,
purée de carottes au curcuma et gingembre, brioche mousseline et pain Bio de St Julien en Champsaur

ou

Carpaccio de Truite de Châteauroux les Alpes et coppa du Champsaur,
marinière de palourdes aux noix de Grenoble, gelée de persil plat et coulis de mangue au curcuma

SECONDE ENTRÉE

Noix de St Jacques poêlées et tortellini de homard à la truffe,
le panais en plusieurs textures, noisettes grillées et écume de lait, bisque safranée

ou

Œuf parfait à 64°C et champignons des bois,
consommé de bœuf à l'Armagnac, mouillettes de pain Bio au beurre demi-sel

« Trou champsaurin » granité à la liqueur de mélèze

PLAT PRINCIPAL

Filet de bar origine France, sauce aigre douce à l'Argousier,
crèmeux de céleri rave, pommes Reinette rôties et langoustine poêlée

ou

Dos de cerf rôti à la sauge, sauce poivrade,
tatin de butternut au miel de montagne, purée de choux de Bruxelles au lard,
tourtons du Champsaur aux épinards et à la truffe

La planche des fromages de pays pain Bio de St Julien, quelques feuilles de mache

DESSERT

La Pavlova du nouvel an
mousse au champagne, ananas aux épices et copeaux de chocolat blanc

ou

Dôme au chocolat Inaya 65% de cacao,
praliné amandes-noisettes, compotée de mangue au citron vert

Mignardises de la nouvelle année