



*Menu de la Saint-Sylvestre 2024 2025*

*Amuse-bouche*

**Crème brûlée au foie gras, gougères à la fourme de Rochefort-Montagne**

*Crème brûlée with foie gras and Rochefort-Montagne Fourme cheese gougères*

*Entrées au choix*

**Raviole de joue de bœuf, jus corsé et oignons caramélisés au xérès**

*Beef cheek ravioli, hearty jus and sherry caramelised onions*

**Œuf parfait, crémeux de chou-fleur, huile truffée, siphon de lard fumé**

*Perfect egg, creamy cauliflower, truffled oil, smoked bacon siphon*

**Carpaccio de Saint-Jacques mariné au citron combawa, fruit de la passion**

*Carpaccio of scallops marinated in combawa lemon, passion fruit*

*Poisson*

**Filet de bar, crémeux de panais fumé au champagne**

*Fillet of sea bass, creamy parsnip smoked in champagne*

*Plats aux choix*

**Ballotine de chapon rôtie farcie aux châtaignes, mini carotte,  
poireaux et fenouil au beurre vanillé**

*Roast capon ballotine stuffed with chestnuts, baby carrot leeks and fennel with vanilla butter*

**Dos de chevreuil fondant, mille-feuilles de PdT boulangères, jus au poivre du Cameroun**

*Melt-in-the-mouth venison back, baked potato mille-feuilles, Cameroon pepper jus*

*Desserts aux choix*

**Le Mont Blanc**

**Crème chaude au chocolat à la fève de tonka et sorbet poire**

*Warm chocolate cream with tonka bean and pear sorbet*

**Clémentine rôtie à la vanille, sorbet clémentine et sablé d'amandes**

*Roasted clementine with vanilla, clementine sorbet and almond shortbread*

*Menu 98€ Prix net, hors boissons*

*Menu 98€ Net price, drinks not included*

*Plateau de fromages du Puy de Dôme + 15 €*

*Platter of Puy de Dôme cheeses + €15*