

Le Jardin

DÎNER Saint-Sylvestre

Canapés

Mousse de truite du Jura, confit de topinambour

Fines tranches froides de volaille de Bresse ,
duo de vinaigrettes au jus de volaille
et ail confit avec pignons de pins,
lamelles de truffe noire

Tortellini de chèvre et miel,
coulis de courge Montovana,
pistache de Bronte torréfiées

Fregola Sarda cuit comme un risotto aux
champignons sauvages, truffe noire

Noix de coquilles Saint
Jacques rôties, crème de salsifis,
sauce puttanesca aux moules de Bouchot

OU

Filet de chevreuil,
Déclinaison de carottes glacées au miel du Jiva et
vieux balsamique,
condiment de clémentine de Sicile

Meringata aux agrumes, touche de safran,
biscuit moelleux aux noisettes du Piémont

195 Euros

