



Réveillon de la Saint-Sylvestre Mardi 31 décembre 2024

MISE EN BOUCHE – *APPETIZER*

Tarte fine de carottes confites, sablé de parmesan, huître et gelée de citron vert
Thin tart of carrot confit, parmesan shortbread, oyster and lime jelly

ENTREES – *STARTER*

Farcement savoyard, écume de reblochon, sala des champs à la vinaigrette à l'eau de rose
Savoyard stuffing, foamed Reblochon cheese, field sala with rosewater vinaigrette

POISSON – *FISH*

Lotte rôtie, écume à l'armoricaine, bille de racines vapeur et poudre d'immortel
Roast monkfish, Armorican-style mousse, steamed root ball and immortal powder

VIANDE – *MEAT*

Noisette d'agneau au jus de truffes de Gordes, calisson de potiron et cerfeuil tubéreux
Noisette of lamb with Gordes truffle jus, pumpkin calisson and tuberous chervil

DESSERT – *DESSERT*

Les Bulles
Domaine Perréal, Gargas

Entremet au caramel, meringue suisse, caviar de fruits de la passion
Caramel entremet, Swiss meringue, passion fruit caviar

115€ PAR PERSONNE / 115€ PER PERSON