



Menu de la St Sylvestre : 145€

\*\*\*\*\*

### Entrée de la Mer

**Homard,**  
Tiédi, la pince en Kadaïf, céleri cru/cuit, vinaigrette de carapaces

\*\*\*\*\*

### Entrée de la Terre

**Escalope de Foie Gras de Canard Poêlé,**  
Pain d'épices d'antan, compotée de pommes-coings

\*\*\*\*\*

### Poisson

**Dos de Loup du Golfe du Lion,**  
Jus de truffe, légumes oubliés cuisinés au lard paysan

\*\*\*\*\*

### Trou Gardois

**Granité au vin des Costières et Thym**

\*\*\*\*\*

### Viande

**Filet de Chevreuil,**  
Aux éclats de noisette, ballotine de chou et canneberges, jus court au sirop d'érable

\*\*\*\*\*

### Fromages

**Assiette de Dégustation,**  
Fromages de M. Vergne, Maître affineur aux Halles de Nîmes

\*\*\*\*\*

### Desserts

**Horloge de Minuit,**  
Douze compositions du Nouvel An

\*\*\*\*\*

### Coupe de Champagne

\*\*\*\*\*

### Café

Boissons non incluses



## *Menu de la St Sylvestre*

