

Château de Nyer le 1 janvier 2019 (midi)

Xir royal, mise en bouche (mouseline de St Jacques et son émulsion au combava)

Pigale de mer rôtie au beurre d'herbes et bavarois de butternut safran

Ou

Duo de terrine de foie gras à la truffe et aux pains d'épice

Tronçon de Turbo cuit sur l'arête mariné aux aromates, sur son lit de risotto à l'encre de seiche

Ou

Veau de lait, sauce Morilles, tian de pommes de terre senteur truffée, légumes d'hiver confits

Ronde de fromage de nos vallées

Bûche aux deux chocolats à la fève de tonka

Champagne, cotillons, musique avec sono pour danser.

48€ Tout compris.

*Réservation 04 68 96 50 35
avant le 30 décembre 2018*

