



L'Aigle d'Or



MENU SAINT-SYLVESTRE

Quelques Préludes pour accompagner votre apéritif...

Saumon fumé au bois d'Argan / Maki de Tourteaux yuzu & gingembre / Panacotta & caviar fumé

*Lamelles de Coquilles Saint Jacques du Cotentin à la truffe mélanosporum
sur une rosace de mâche, coques marinières*

*Royale de Foie Gras de canard du Sud-Ouest
jus de viande truffé / dés de foie gras traditionnel / espuma parmesan*

*Le filet de Boeuf Simmental en croûte de châtaigne
Cromesquis patate douce à l'estragon, raviolo de queue de boeuf mijoté / sauce au Chambertin,
amandes fraîches*

*Brie de Beaux à la Truffe noire du Périgord
mesclun noix & raisins*

*Les Choux pralinés Maison,
Soufflé au Chocolat Jivarra Grand Cru,
Sorbet minute Poire Williams / crumble vanille Madagascar*



JRE
JOURNÉE RESTAURATEURS



Menu 150€ Hors boisson
Accord mets et vins disponible