

# Menu du Jour Réveillon et du jour de l'an 2018

71 € (hors boissons)

Apéritif à bulle (jus de muscat de la production familiale et prosecco)

Ardoise composée de toast foie gras mi-cuit, poisson mariné et brandade de morue chaude

\*\*\*\*\*

Œuf cuit parfait sur un velouté de topinambour, lard fumé croustons

\*\*\*\*\*

Filet de merlu sauvage sur une soupe de poisson corsée et rouille au safran du Verdon

\*\*\*\*\*

Pavé de veau façon Rossini (foie gras poêlé, jus à la truffe mélanosporum)

Purée aux truffes de Pernes les fontaines

\*\*\*\*\*

Tomette de vache truffée et mâche provençale

\*\*\*\*\*

Sorbet citron arrosée d'une liqueur de mirabelle

\*\*\*\*\*

Déclinaison de desserts

(Macaron framboise, mi-cuit chocolat noir, mille feuille au citron et sorbet poire)