

Menu Saint Sylvestre

31 Décembre 2018

Galette de caviar osciètre déposée sur une gelée iodée, huîtres *Mimosa* ;
crème fermentée.

Corolle de Saint-Jacques badigeonnée d'un suc de clémentine à l'argouse, pascaline au curry vert.
Velouté de morilles au macvin.

Salpicon de homard bleu au gingembre, flambé au vieux rhum.
Galette de blé noir. bisque *Ker Armor*.

Noisette de chevreuil au genièvre, fondue de radicchio, céleri-rave et airelles ;
tuile de cacao amer.
Civet de jeune sanglier, châtaignes, copeaux de foie gras de canard cru.

Mont d'or truffé chantilly, gelée de Savagnin, compote de pomme.
Bouquet de salades d'hiver, sablé *Demi Deuil*.

Les desserts Pierre Gagnaire.

6 plats _360€



Esprit

PIERRE GAGNAIRE 