

# Menu du Réveillon

165€

Coupe de Bulles

## *Amuse Bouche*

Biscuit, gelée et brunoise de Letchis/ Vanille Bourbon, mousse aux marrons

## *Entrée*

### Truite façon tropicale

Gravelax de truite, panna cotta menthe/ basilic, gel mangue/tomate, oeufs de truite, huile de tomate, chips de menthe & basilic

## *Plats*

### Duo de Homard bleu et Lotte

Médaillon de Homard , pavé de Lotte rôtie au beurre, pomme Anna, crème de champagne au Letchi, mousseline de poireaux et chips , Chutney de Letchis

### Chapon autour du fruit à Pin

Suprême de chapon cuit basse température, sauce au fois gras et vieux rhum, déclinaison de fruit à pain, poêlée de Girolles, viennois et nougatine de noisettes

## *Assiette de fromages*

Choisis avec passion par nos maîtres fromagers – AU BON FROMAGE

## *Pré dessert*

## *Dessert*

Servi avec un rhum arrangé maison

### Déclinaisons Mangue/ Letchi

Caviar de mangue verte, biscuit madeleine saveur Letchi, streusel aux amandes, gel au litchi, ganache montée à la Vanille Bleue, et pâte de fruits maison à la mangue