



# MENU SAINT SYLVESTRE

Dîner du 31 décembre 2025

Déjeuner du 1er janvier 2026

## AMUSE-BOUCHE

\*\*\*\*

## PRÉLUDE GOURMAND

Conchiglioni farci d'une fine purée d'artichaut,  
Relevé à la crème balsamique truffée  
Foie gras mi-cuit, pomme granny Smith

\*\*\*\*

## ENTRÉE

Noix de St Jacques juste saisies à la plancha  
Crèmeux d'épinards, pesto corsé à la roquette

\*\*\*\*

## PLAT DE POISSON

Médailon de dos de cabillaud cuit à basse température,  
Poudré d'olives & brandade de haddock aux graines de moutarde  
Crème de potimarron au citron vert

\*\*\*\*

Granité d'agrumes au prosecco

\*\*\*\*

## PLAT DE VIANDE

Pièce de veau tradition française cuite lentement en cocotte  
Polenta liée de ricotta aux arômes des sous-bois  
Légumes d'autan glacés, Sauce truffes

\*\*\*\*

Assiette de fromage affinés d'ici  
Supplément 10€

\*\*\*\*

## DESSERT

Le dessert de la Nouvelle Année

\*\*\*\*

Mignardises

80 € TTC par personne (Hors boissons)

Supplément fromages à 10 € TTC

Tarifs TTC, Service compris

Réservations par téléphone au :

04 66 40 60 76

GEORGIAU  
*By Jérôme Natile*

