



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

Médaillon 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 Nutile

