

GEORGI'AU

By Jérôme Nutile

MENU DU DINER DE LA ST SYLVESTRE 2024

& DEJEUNER DU 1^{er} JANVIER 2025

Amuses bouches

Prélude gourmand

**Croustini de Panettone au foie gras,
Compotée d'oignons doux des Cévennes au vinaigre balsamique**

**Noix de St Jacques juste saisies à la plancha,
Sur une mousseline de roquette corsée à l'huile d'olive,**

Emulsion safranée

**Crousti fondant d'omble chevalier rôti à la fleur de sel de Camargue,
Tombée de pousses d'épinards aux zestes d'oranges et polenta liée au Taleggio,**

Sauce écrevisses

Granité au gin « Caviar Bleu », création de Jérôme Nutile

**Pièce de veau « Tradition Française » cuite lentement en cocotte,
Mousseline de pommes de terre aux arômes des sous-bois,**

Et légumes d'antan glacés

Sauce truffes

Assiette de fromages affinés Méditerranéens

Supplément 10€

Le dessert de la nouvelle année

Mignardises

Menu unique à 75€ TTC par personne

Servi au dîner le 31/12/2024 et au déjeuner le 01/01/2025

Réservation uniquement via notre site georgiau.fr

ou par email sur contact@georgiau.fr