

## Menu du nouvel an 2017

70€ par personne (hors boisson)

Amuse-bouche, velouté de topinambour à la truffe brumale.

\*\*\*

Terrine de foie gras et courge butternut aux épices, brioche toastée

Où

Salade de chou chinois et Saint-Jacques snackées, vinaigrette iodée aux huitres

\*\*\*\*

Suprême de pintadeau de la Drôme, farci à la truffe noire et aux marrons, purée de céleri truffée et légumes racines

Où

Bar, risotto à la truffe brumale

\*\*\*

Assiette de fromages affinées

\*\*\*

Le dôme crémeux à la vanille de Madagascar et fève de tonka, déclinaison de fruits exotiques