



MENU de l'An Nouveau (49€/pers)

Amuse-bouche en verrine

Les Entrées :

*Foie gras maison de la Marine du pêcheur au muscat de Rivesaltes
accompagné de son boudin noir aux pommes*

*La bûche de Noël salée de homard et saint jacques à l'aneth,
neige de crevette prestige acidulé et crème à la ricotta*

Panaché de coquillages d'Occitanie

Les Plats :

*Loup de Méditerranée pêché par Anthony levé en filet et son émulsion
au champagne accompagné d'un risotto rosso-verde et bonbon de
légumes d'hiver au beurre blanc citronné*

*Filet de bœuf en croute farci aux foie gras accompagné d'un méli-mélo
de légumes de saison et sa sauce féerique aux cèpes*

Les Desserts :

Fromage

Bûche glacée maison aux 3 parfums et son pralin caramélisée