

2019

Restaurant La Tablée

Menu Reveillon de la Saint Sylvestre Lundi 31 Décembre 2018

110€

• Amuse-Bouche •

Maki d'Ombre Chevalier et blinis de Caviar d'Aquitaine

• Entrée •

Marbré de Foie gras, coeur de Homard rôti et gelée de Mandarine
au piment d'Espelette

• Poisson •

Noix de Saint-Jacques snackées, jus iodé et safrané,
purée de panais à la vanille, déclinaison de carottes

• Pause Fraîcheur •

Sorbet Genépi et son alcool

• Viande •

Filet de boeuf sauce Albufera, tartelette de légumes

• Fromage •

Reblochon Fermier truffé

• Dessert •

Croustillant praliné Chocolat et Passion

2019

Restaurant La Tablée

Menu Reveillon de la Saint Sylvestre Lundi 31 Décembre 2018

110€

• Amuse-Bouche •

Artic Char Maki and blinis with Caviar

• Starter •

Foie gras with a heart of roasted Lobster,
Mandarin's jelly and Espelette's pepper

• Fish •

Saint-Jacques scallop's with iodine an saffron sauce,
parsnip vanilla puree and variation of carrots

• Refreshing Break •

Genépi sorbet with his liquor

• Meat •

Beef filet with Albufera sauce, vegetables tart

• Cheese •

Local farm truffle cheese

• Dessert •

Crousty praline chocolate and Passion

