

Restaurant La Tablée

Menu Reveillon de la Saint Sylvestre

Dimanche 31 Décembre 2018

110€

Amuse-bouche

Maki d'Omble 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

110€ hors boissons

Restaurant La Tablée

Menu Reveillon de la Saint Sylvestre

Dimanche 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

110€ without drinks