



L'AMIRAL

Sainte Maxime

Menu 31 Décembre

110€

Amuse-Bouche d'un soir...

Rosace de Saint Jacques et poires "Conférence", caviar français, crèmeux de cerfeuil tubéreux, écume à la truffe du moment

Entrée

A l'assiette, 6 huîtres n°3 « Label rouge » de chez « Bonsonge »

ou

Fines Ravioles de foie gras aux éclats de nougat, velouté de cèpes et pain d'épices toasté, quelques lamelles de truffe noire

Plat

Noisettes de Chevreuil "Grand Veneur", mille-feuille de "Belle de Fontenay" au foie gras, poires et châtaignes rôties aux aïrelles et miel de Provence

ou

Demi-Langouste cuite dans sa coque, sabayon au Chardonnay, courge muscade et giroles dans une nage de coquillages au beurre d'oursin, un râpé de Poutargue

Dessert

Dôme chocolat, mandarine à l'impériale et mousse à l'orange sanguine, financier au poivre Timut, une gelée de Cointreau au galanga

Mignardises de l'an nouveau