



Saint-Sylvestre 2017

Mises en Bouche.

Ravioles de Foie gras des plaines de Limagne, consommé de h, brunoise de légumes à l'ail noir de Billom

Homard Bleu rôti, sarrasin, espuma de Cèpe,
Caviar d'Aquitaine, quelques croutons.

Lieu Jaune de ligne des côtes Bretonnes, Topinambours,
velouté de panais, éclats de noisette, jus de volaille

Le Pigeonneau des 2 sèvres en 2 Façons :
le filet rôti et servi rosé, la cuisse confite, pomme Anna,
jus corsé façon périgueux à la truffe noire.

Assiette de fromages d'ici et d'Ailleurs affinés par Olivier NIVESSE.

Tartare de fruits exotiques, planteur d'ananas victoria acidulé.

Texture de Chocolat grand cru Ilanka, fraîcheur au yuzu.

130€



Menu avec accord Mets et Vins

Cocktail de l'Auberge au Champagne

Jurançon sec
La canopée
Domaine Cauhapé
Henri Ramonteu

Chablis 1^{er} Cru
Les Vaillons
Domaine Long-Depaquis

Les Brunes
Vin de pays de l'Hérault
Philippe CHESNELONG

Coupe de Champagne « Deutz »

170 €