

Menu St Sylvestre

150€ par personne

Apéritif

Macaron au boudin noir et chocolat
Cromesquis de cochon
Sossomaïs parfumé au massalé, crème fumée

Amuse-Bouche

Foie gras / Maïs / Bière

Foie gras mariné à la bière Peï, condiment maïs et mangue, réduction de bière, servi avec un pain de maïs.

Pour commencer

Escargot / Cavatelli / Brèdes

Escargots des hauts rôtis, cavatelli au massalé, tombé de brèdes, condiment à l'ail noir, sabayon à la brède mafane.

Pour suivre

Poisson

Langouste / Letchi / Tomate

Langouste grillée au barbecue, tomates anciennes travaillées sous différentes textures, vinaigrette au letchi et letchi fermenté.

Suivi de

Viande

Pigeonneau / Pêche / Carotte

Pigeonneau des Avirons rôti sur le coffre, pêche Peï confite, carottes en texture au parfum de capucine, jus de pigeon à la capucine.

Fromages

Pré-dessert

Gâteau patate au vieux rhum, crème glacée à la feuille de cannelle.

Pour terminer

Notre dessert surprise autour des fruits péï

Les menus sont susceptibles de changer en raison des produits frais et de saison que nous souhaitons mettre en valeur.

