

MENU RÉVEILLON 2024

165€

Amuse-bouches

Mini blinis au caviar d'Aquitaine,
Bouchée de saumon fumé aux œufs de saumon
sur brioche à l'encre de seiche,
Huîtres n°1 panée sauce soja, gingembre

Première entrée

Petite tartelette de Saint-Jacques et Truffe,
mélanosporum juste passer au four, lit de mâche,
vinaigrette tranchée.

Deuxième entrée

Le chausson de bar sauvage en écailles de bar fumé
crème de cresson de fontaine

Plat

Queue de homard sur risotto de butternut,
écume de homard à l'estragon

Carré de sole de nos côtes, purée de pommes de terre,
crème de cèpes et champignons sylvestres

Dessert

Assiette caramel et chocolat
Petits amuse-bouches sucrés

Le Baligan
