

Menu de la Saint Sylvestre

31 DÉCEMBRE À PARTIR DE 19H

155€ boissons* incluses • Menu enfant disponible sur pré-réservation

*softs, vins du patron et bières au fût jusqu'à 3h du matin au Quai5

Valse de Mises en Bouche

- Ballotine de cabillaud, anguille fumée, épinards, jus façon bouillabaisse •
- Cromesquis de ris de veau, déclinaison d'oignons caramélisés et fumés
- Magret fumé en tartare, mangue, noisettes, vinaigrette framboise • Coupe de bulles

Délice des Profondeurs

Panna cotta à la bisque de homard, tartare de chair de moule et couteaux, Ecume de cresson, tuile à l'encre de seiche

Trésor de Pommeraie

Médaille de pintade rôtie autour de la pomme, farce fine pomme-guanciale, réduction au cidre

Les Bulles avant l'Heure

Sorbet pêche, champagne, pêches fraîches

Charmes de la Forêt

Médaille de biche en basse température, réduction de gibier à la moelle, céleri en textures, « motti cress »

La Ronde du Berger

Tomme des montagnes AOP et petit munster, compote de figes, fruits secs et framboises

L'épilogue

Crème brûlée à la poire, mousse de pain d'épices, sablé Speculoos

CONCERT LIVE • TENUE DE SOIRÉE ÉXIGÉE

