

VILLA AUGUSTA

DINER DE LA SAINT SYLVESTRE

LUNDI 31 DÉCEMBRE 2018

140 €

MISE EN BOUCHE

Royale de moules aux épices, crémeux de potimarron et tuile croustillante.

LES SAINT JACQUES

Noix de Saint Jacques marinées à cru, céleri fondant,
crumble de noisettes torréfiées, râpé de truffes Tuber Melanosporum.

LE FOIE GRAS DE LA LIMAGNE

Le foie gras de canard confit au piment d'Espelette,
bouquet de mâche à l'huile de pistache.

LE BAR DE LIGNE

Le filet de bar cuit à basse température,
fenouil braisé aux agrumes, jus de coque et voile salin.

FRAICHEUR VEGETALE

Granité à la verveine.

LE CHEVREUIL

L'épaule de chevreuil cuite longuement,
moelleux d'Agathe truffé, compression de coing aux effluves de vin,
fond de braisage réduit.

FROMAGE

Saint Marcellin en croûte de graines sauvages, verdure et huile de pistache.

LE CHOCOLAT VALRHONA

Verrine de mousse chocolat blanc,
griottines de Fougerolles, espuma Grué de cacao.

CHAMPAGNE ET TRUFFES

Dôme crémeux au champagne,
cœur de crème brûlée à la truffe, sorbet pamplemousse.

LES MIGNARDISES DU NOUVEL AN