

REPAS DE LA SAINT SYLVESTRE 2024

L' A P O S T R O P H E H E N D A Y E

MENU UNIQUE 95€ HORS BOISSONS ANIMÉ PAR MAD'MOISELLE ANNE DE 20H À 1H DU MATIN

Le potimarron en trois façons

La terrine de foie gras des Landes mi cuit, compotée
pomme gingembre, cake au miel de bruyères toasté

Les Saint Jacques de la Manche rôties
purée de panais au beurre noisette,
châtaignes caramélisées et jus carotte orange

Granité champagne, kombava
et caviar de la maison Barthouil

Le pigeon en deux Façon, le filet cuit doucement
et la cuisse confite

Ou

Le canard en deux façons, le magret au poivre sichuan
et croquette de cuisse

Les plats sont accompagnés d'une déclinaison de champignons

Le bleu des Basques travaillé et poire rocha

Le Dôme mousseux à la noix de coco et ananas
au rhum Diplomatico, sablé Basque à la fleur de sel

Mignardises au Café et Armagnac Laubade

