

# 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 façons  
la cuisse confite à la graisse de canard,  
le filet cuit doucement, jus réduit  
et déclinaison de champignons

\*\*\*

Le bleu des Basques travaillé et poire rocha

\*\*\*

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

\*\*\*

Mignardises au Café et Armagnac Laubade

