

# Menu de fin d'année 2024

## *Apéritifs*

Nigiri de pomme de terre et de Noix de Saint-Jacques, rehaussé de jaune d'œuf truffé, d'œufs de hareng et d'une fine sauce teriyaki

Blinis servis avec une crème aigre douce, une subtile touche de citron vert et la saveur raffinée du saumon gravlax avec de la sauce Ponzu

Praliné exquis au fromage de chèvre rempli de confiture de figue et enrobé de pistache verte

## *Entrées*

Cannelloni gourmet farci au homard et aux champignons bolets sélectionnés, nappé d'une béchamel crémeuse à la crevette rouge et accompagné de crevettes rouges juteuses

Délicats morceaux de filet de bœuf cuits à basse température, accompagnés d'une mousse de foie gras, d'un ragout de Portobello et d'une réduction de Pedro Ximénez

## *Pour rafraîchir le palais*

Mini gin-lemon

## *Deuxième cours*

Bar aux petits légumes sur mousseline de céleri, beurre blanc et sauce yuzu

Cochon de lait confit juteux, accompagné d'un gâteau de poireau et de pomme de terre, de crème de châtaigne fumée et d'une sauce demi-glace soyeuse

## *Dessert*

Lingot de tiramisu accompagné d'une quenelle de glace au café

## *Notre cave à vin*

Vin rouge Juan Gil Crianza (D.O. Jumilla)

Vin blanc Shaya Verdejo (D.O. Rueda)

Cava Sumarroca Brut Reserva

## *Raisins de la chance et cotillon*