



Menu de la Saint-Sylvestre

La Table du Lavoir

Carpaccio de coquille Saint-Jacques aux fruits d'hiver
et yuzu

~

Raviole de champignons sylvestres, jus persillé

~

Lotte rôtie,
risotto végétal relevé de jus de langoustines

~

Suprême de pintade truffé,
butternut et échalote confite sauce périgourdine

~

Vacherin safran, orange sanguine

250€/pers. hors boissons
Menu unique le 31/12 au diner
Déclinaison menu enfant
100€/enfant hors boissons



Menu du Jour de l'An La Table du Lavoir

Carpaccio de coquille Saint-Jacques
aux fruits d'hiver et yuzu

~

Lotte rôtie,
risotto végétal relevé de jus de langoustines

~

Suprême de pintade truffé,
butternut et échalote confite sauce périgourdine

~

Vacherin safran, orange sanguine

*165€/pers. hors boissons
Menu unique le 01/01 au déjeuner
Déclinaison menu enfant
70€/enfant hors boissons*



Menu de la Saint-Sylvestre La Grand Vigne

Langoustine, Amarante et Caviar osciètre

~

Topinambour à la Royale et Truffe noire

~

Noix de coquille Saint-Jacques,
butternut au lard affiné

~

Dos de chevreuil,
chou rouge braisé au verjus

~

Pomme infusée au sapin et pignon

~

Criste Marine et Agrum iodés

*Menu du réveillon
420€/pers. hors boissons
Disponible le 31/12 au diner*



Menu de la Saint-Sylvestre ROUGE

Huître en gelée de pomme verte

~

Foie gras des Landes mi-cuit au confit de vin,
pain brioché

~

Merlu cuit à l'unilatéral, poireaux et sauce vin blanc
aux œufs de truites

~

Suprême de volaille farci aux champignons sauvages,
sauce poulette

~

Tarte Tatin, glace au sarrasin

*160€/pers. hors boissons
Menu unique le 31/12 au diner*