

 Menu du 25 Décembre 2021 

*A*muse bouche du Chef

*H*omard

Homard grillé sur ses coques de châtaignes
Courge braisée, châtaignes glacées
Fine raviole de pinces de homard

*B*ar de ligne

Bar rôti et sa raviole végétale de céleri
Jus de tête au thym

*C*erf

Pithiviers de cerf
Sauce grand veneur

*F*romage

Sélection de fromages affinés
Par M. Eric Gayraud à Valbonne

*D*essert

La bûche de Noël 2021 des Terrailleurs
Saveur noisette et clémentine



150€ ttc par personne, hors boissons

Menu du 31 Décembre 2021

Amuse bouche du Chef

Langouste

Langouste cuite à l'eau de mer

Avec ses salicornes

Fine raviole au bouillant de langouste, saveur de poivre rose

Rouget

Rouget farci au foie gras et rôti au beurre d'oursin

Sauce façon oursinade

Celeri

Raviole végétale de celeri

Et son bouillon de céleri à la truffe d'Alba

Bar

Bar coquillages façon provençale

Petit gâteau de blettes et anchois

Jus de tête et coquillages

Canette

contisée à la sauce

Rôtie en croûte de poivre et de noisette

Endive fondante aux agrumes

Fromage

Sélection de fromages affinés par M. Eric Gayraud à Valbonne

Clémentine

La dernière clémentine au thym

Châtaigne

La châtaigne façon Mont Blanc revisité



230€ ttc par personne, hors boissons



Menu du 1er Janvier 2022



Amuse bouche du Chef

Homard

Homard grillé sur ses coques de châtaignes

Courge braisée, châtaignes glacées

Fine raviole de pinces de homard

Bar de ligne

Bar rôti et sa raviole végétale de céleri

Jus de tête au thym

Cerf

Pithiviers de cerf

Sauce grand veneur

Fromage

Sélection de fromages affinés

Par M. Eric Gayraud à Valbonne

Clémentine

La dernière clémentine au thym



150€ ttc par personne, hors boisson