



# Les petits Plats du Bourbon

## jeudi 31 décembre 2015 Dîner de la Saint-Sylvestre

La mise en bouche

\*\*

Les lamelles de Saint-Jacques tiédies,  
vinaigrette de poireau au caviar de hareng

\*\*

L'escalope de foie gras poêlée,  
velouté de topinambour au cacao et à la truffe

\*\*

Le cuissot de chevreuil rôti à la clémentine,  
compotée de chou rouge

\*\*

Les fromages d'Auvergne affinés,  
salade à l'huile de colza

\*\*

L'ananas confit à la vanille, daquoise au citron vert  
et quenelle de sorbet

**Prix du menu : 65 euros par personne, hors boissons**

**Suggestions :**

**\* Forfait par personne de 4 verres de vin = 20 euros par personne\***

**\* 1/2 bouteille de champagne, 1/2 eau minérale, et 1 café = 35 euros par personne\***