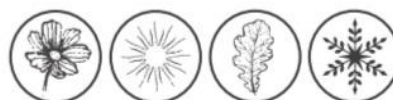


l'air du temps

Julien Matheret



## Menu réveillon du jour de l'an : 169 euros

Flûte de champagne de la maison Cheurlin et amuse-bouche :

L'incontournable avocat crevette sauce cocktail

...

Saint Jacques nacrées et caviar Beluga, poêlée d'huitre spéciale à l'échalotte et au persil, émulsion vinaigre

...

Truite « arc-en-ciel » cuisson a la braise a l'oseille, choux rouge lactofermenté

...

La joue de bœuf braisée, réduction de jus de cuisson comme une daube, poêle de légumes de saison et châtaignes rôties au feu

...

La volaille jaune du Gers farcie à la truffe noir melanosporum du pays, sauce suprême traditionnelle, mousseline de pomme de terre montée au beurre de truffe

...

Fromage du pays, confiture de sarriette sauvage de « Sarah et Nicolas », croquant italien

...

Sorbet champagne rosé et tuile croustillante

...

Pavlova citron vert noix de coco, sorbet litchi

...

Café et macaron maison servis avec sa « goutte » de genépi