



# Menu Saint-Sylvestre

Soirée du Nouvel An

98€/personne

Blinis de saumon fumé par nos soins,  
crème d'aneth et sphère de citron vert

Salmon blinis smoked by us,  
dill cream and lime sphere



Mise en Bouche

Le parcours de l'œuf

Siphon de maïs, œuf parfait, pop-corn servi sur foin

The journey of the egg  
Corn syphon, perfect egg, popcorn served on hay



Terrine de foie gras poêlé, Chutney de figue au Porto

Pan-fried foie gras terrine, Fig Porto chutney



Trilogie de Noix de St-Jacques snackées sur son céleri rôti,  
jus de corail au Cheverny moelleux

Trilogy of snacked scallops on roasted celery, coral jus with mellow Cheverny wine



Médaille de chapon basse température

infusé aux cèpes, crémeux de panais sauce Poulette

Medaillon of low-temperature capon  
infused with ceps, creamy parsnip with chicken sauce



Sélection de Fromages Affinés (Supplément 12€)

Cheese Selection (12€ supplement)



Symphonie gourmande autour du chocolat, de la noix de coco, de la mangue et de l'orange

A gourmet symphony of chocolate, coconut, mango and orange



LE RELAIS DES LANDES

