

Dîner au Sonalou

Dîner de la Saint – Sylvestre



Menu – 180.00 CHF par personne

Une coupe de champagne accompagnée de son sablé au parmesan

Amuses-bouche :

*Huître tiède, émulsion acidulée au caviar osciètre
Noix de Saint-Jacques en carpaccio et citron caviar*

Homard bleu en nage de cèpes et girolle, légumes d'hiver au safran

Chapon des Landes en deux cuissons :

*Suprême étuvé en ballottine farcie aux truffes noires,
Haut de cuisse rôti au sel de châtaigne légèrement fumé*

Vieux gruyère, mini flûte aux raisins, pâte de coings

Dôme à l'orange sanguine et vanille, sauce Grand-Marnier