

Menu de la Saint Sylvestre

« Subtil voyage entre Onctuosité et Acidité »

Cocktail

La coupe du nouvel an . . . Prosecco, citron vert, St Germain . . .

Mise en bouche

*Médailon de Homard au vin de xérès, cacao et piment
d'Espelette, zestes de main de Bouddha*

Entrée

Le Foie Gras comme un Opéra, marmelade de pomelos

Poisson

Noix de Saint Jacques juste saisies, mousseline de Butternut,

Nuage moussoux et perles de Yuzu

Viande

Noisette de Veau fumé au foin, jus corsé aux grûés, condiment orange sanguine, minis légumes de saison glacés

Fromage

Tome de chèvre frais du Pays pané au cacao amer, noisettes torréfiées et compotée de Kumkwat

Dessert

Ballade « chic et choc » entre Chocolat et Agrumes

Réservations :

L'Hostellerie du Cigalou - Le Café Du Progrès
[Place Gambetta – 83230 Bormes-Les-Mimosas](#)
Tel : 04 94 41 51 27 – Fax : 04 94 46 20 73