



MENU FESTIF DU 31 DÉCEMBRE

Amuse-bouche



Magret de canard fumé façon tartare, noisette torréfiée,
pomme croquante caramélisée

ou

Velouté de potiron à la châtaigne, œuf poché, éclats de coppa

ou

Huîtres chaudes, émulsion orange et anis



Queue de lotte rôtie, sauce aux cèpes, gratin dauphinois façon
cromesquis

ou

Gambas grillées aux agrumes, citronnelle et coriandre, purée de
vitelotte et légumes d'hiver

ou

Cœur de Rumsteak Rossini à la plancha, sauce au vin du mendiant et
poire, trilogie de carottes glacées à l'orange

ou

Gnocchi al verde



Tiramisù clémentine et pain d'épices

ou

Verrine bavaroise aux fruits rouges

MENU TROIS PLATS À 90€ PAR PERSONNE

COUPE DE CHAMPAGNE, THÉ OU CAFÉ ET DE L'EAU INCLUSE

