



MENUS DES FÊTES!



MENUS DES FÊTES!

Réveillon de Noël

MENU

Mise en bouche

...

Foie gras de canard au Porto,
chutney de mangue & petit pain aux fruits secs

...

Filet de bœuf grillé,
réduction bordelaise aux morilles,
écrasé de pommes de terre, champignons poêlés

...

Tomme de Savoie IGP,
mesclun à l'huile de noisette

...

Pavlova Pomme Granny et fruits rouges

45€

par personne sur réservation,
hors boissons.

Réveillon
Nouvel an

MENU

Mise en bouche

...

Autour du canard,
magret grillé, foie gras, pressé de canard confit

...

Filet de turbot au Champagne,
risotto crémeux, pétales de truffe

...

Pause glacée

Cognac Jules Gautret, sorbet framboise

...

Saint-Nectaire fermier, mesclun aux fruits secs

...

Allumette chocolat-gianduja,
coulis caramel, noisettes torréfiées

...

Coupe de Champagne,
vins (¼ blanc, ¼ rouge) et café compris

100€

par personne sur réservation.

Réveillon
Nouvel an

A woman with purple hair is wearing large white headphones and looking down. She is framed by a circular wreath of blue lights. A golden banner is positioned below her, containing the text 'DJette AÏDAN'.

**DJette
AÏDAN**