

Menu du 31 Décembre

1 Coupe de Champagne

Amuse-bouche

Émulsion Curry, Crevette marinée au Paprika fumé
Velouté de petit-pois et courgettes jaunes

Entrée au choix

Tartare de Saint-Jacques, crème de fromage aromatisée aux herbes et
citron-vert

OU

Foie-Gras de Canard, confiture de figues et toast de pain brioché

Premier Plat

Ballotine de Lotte, sauce crustacés et risetti aux légumes

Sorbet Limoncello

Second Plat

Chapon Rôti, sauce aux marrons, duo de purées de
pommes de terre et carotte Vichy

Demi-Chèvre affiné à la truffe ou faisselle
(Supplément 5€)

Dessert

Millefeuille Framboise et coulis fruits rouges

79€/personne

