

# Repas de Fin d'Année

**40€/Pers**

## **Amuse-Bouches**

Toast sablé au Parmesan, Tapenade et Jambon Cru

Blinis Crème Citronnée et Saumon Fumé par nos soins Verrine de Pana Cotta au Foie  
Gras et Confit d'Oignon

Toast Crème de Truffe et Mozzarella

## **Entrées**

Buche Revisitée au Foie Gras (Biscuit Pain d'Epice, Mousse légère au Foie Gras, Cœur  
en Chutney de Pomme et Glaçage au Vieux Pineau des Charentes)

Financier au St Marcellin, Forestière de Légumes

## **Plat**

Mousseline de Chapon en Médaillon, Jus crémé au Vin Jaune, Gratin Forestier et  
Purée de Butternut à la Noisette

## **Dessert**

Buche façon Tiramisu (Biscuit cuillère imbibé café, amaretto, Mousse Mascarpone et  
Cœur Ganache Chocolat, Coulis Caramel Beurre Salé)