

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

Mercredi 31 décembre 2025

140€ par personne – Animation musicale toute la soirée, ambiance festive garantie

Cocktail de bienvenue accompagné de ses trois bouchées gourmandes

-

Terrine de foie gras mi-cuit, magret de canard fumé et déclinaison de coing

-

Truite confite, agrumes et piment doux, mousseline de brocolis, bonbon de chou et poireau acidulé

-

Fraîcheur glacée

-

Filet de caille en croustille, champignon des bois, mousseline de panais rôti à la vanille de Madagascar

-

Palet crémeux de vache « Gaec des Lauriers » truffé, mesclun

-

Féerie exotique, crémeux passion, gelée de mangue et mousse à la noix de coco torréfiée