



MENU DU NOUVEL AN

Adolescent 12-17 ans

Menu adulte avec un mocktail maison

Boissons sans alcool incluses

140 €



Enfant 5-11 ans

Terrine de foie gras mariné au Sauternes, confiture de mangue et piment d'Espelette, pudding de graines de chia comme un riz au lait

Tournedos de veau rôti au miel de châtaignier, demi-cèpe glacé au beurre fumé, poire pochée, jus de rôti en demi-glace

Légèreté et craquant à la noisette, note citronnée

Boissons sans alcool incluses

60 €



Enfants moins de 5 ans

Dos de saumon **ou** Tenders de volaille panés, servis avec frites

Deux boules de glace

Boissons sans alcool incluses

Gratuit





NEW YEAR'S EVE MENU

Teenagers 12-17 years

Adult menu with homemade mocktail

Non-alcoholic drinks included

€80



Children 5-11 years

Foie gras terrine marinated in Sauternes, mango and Espelette pepper chutney, chia seed pudding like a rice pudding

Roasted veal tournedos with chestnut honey, glazed cep with smoked butter, poached pear, and rich veal jus

Light and crispy hazelnut dessert with a hint of lemon

Non-alcoholic drinks included

€60



Children under 5 years

Salmon fillet **or** Breaded chicken tenders, served with fries

Two scoops of ice cream

Non-alcoholic drinks included

Free

