## Menu du Nouvel An 31 décembre 2024







Mise en Bouche

Poireaux brûlés, langoustines en deux façons

Foie gras chaud de canard mousseline de potimarron

Saint-Pierre au parfum de Provence

Poularde en vessie Sauce Albufera foie gras et truffes fraiches garniture d'hiver

Bonbon de Saint-Nectaire et sa salade





Pré dessert Dessert de l'An Neuf