

Menu Nouvel An

COUPE DE CHAMPAGNE DE LA MAISON TAITTINGER

Accompagnée de 2 tapas



AMUSE-BOUCHE

*Tartare de Saint-Jacques à la main de Bouddha et sirop de sapin,
mini betterave à la cardamome*



MILLE-FEUILLE DE FOIE GRAS DE CANARD ET TRUFFE NOIRE D'HIVER

Légèreté de raisin au riesling



TURBOT RÔTI AU BEURRE DE SALICORNE

Topinambour confit, nuage d'hollandaise à l'aneth



FILET DE BOEUF FAÇON ROSSINI

Pommes Pont-Neuf au saindoux de boeuf



BRILLAT-SAVARIN TRUFFÉ

Muesli de canneberge au miel de cèdre



ONCTUOSITÉ À LA VANILLE DE TAHITI

Ananas poché au citron vert et gingembre

Vin blanc : Chassagne-Montrachet, Domaine Bergeret 2020

Vin rouge : Chorey-lès-Beaune, Domaine Maréchal 2017

Evian, Badoit & Boissons chaudes

170€

Boissons Incluses



Menu Nouvel An

ADOLESCENT 12-17 ANS

Menu adulte avec un mocktail maison

Boissons sans alcool incluses

120€



ENFANT 5-11 ANS

Saumon fumé

Filet de boeuf, pommes Pont-Neuf

Onctuosité à la vanille de Tahiti, ananas poché au citron vert et gingembre

Boissons sans alcool incluses

50€



ENFANT MOINS DE 5 ANS

Dos de saumon ou Tender de volaille pané servi avec frites

Pot de glace chocolat, vanille ou fraise

Boissons sans alcool incluses

Gratuit

