



# 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

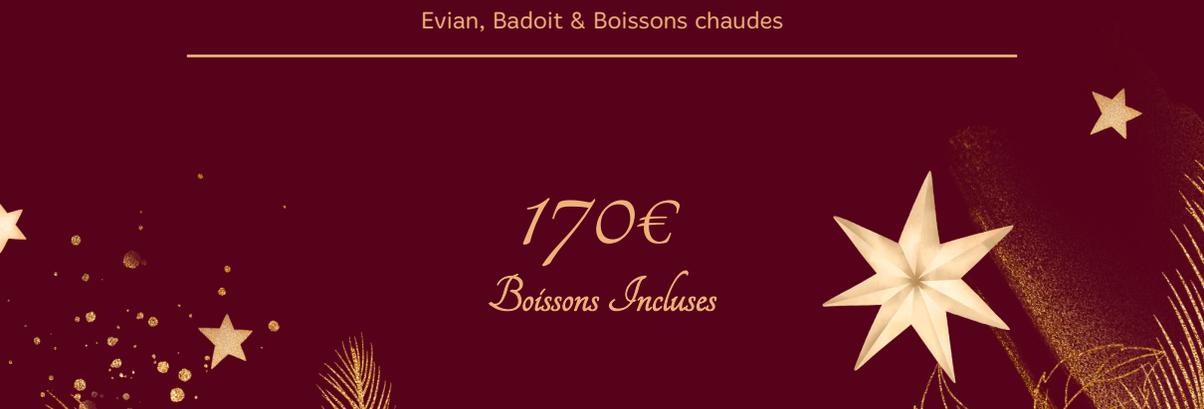
Vin rouge : Chorey-lès-Beaune, Domaine Maréchal 2017

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

