

2025

REVEILLON DU NOUVEL AN

Petit pain brioché au beurre d'aneth et truite fumée

...

Mille-feuilles de foie gras de canard rôti
courge butternut et pomme fruit

...

Langoustine au lard paysan, veloutée de homard aux agrumes,
clémentine rôtie et paille de poireaux

...

Filet de veau cuit à basse température,
pommes de terre et légumes fondants,
sauce crémée aux morilles au vin du Jura

...

Brie de Meaux farci à la truffe

...

Moelleux au potimarron et chocolat blanc glace au chocolat noir
et tuile craquante

Coupe de champagne offerte à minuit

118€ / pers

