

Menu Saint-Sylvestre

Cocktail du 31 & ses amuses bouches

Entrée

Foie gras de Chevanceaux, Betteraves cuites et crues & Pain d'épices maison

Poisson

Queue de lotte rôtie beurre de Vanille, Risotto au potimarron

Viande

Pintade chaponnée label Rouge cuisson basse température, crème de carottes, pomme de terre confites, Marrons & jus Truffé

Fromages

COUPE DE LA NOUVELLE ANNÉE

Dessert

Sphère agrumes, confit de mandarine au citron Vanille, biscuit moelleux au matcha

Café et ses douceurs

90 €

ACCORD METS ET VINS 40 €

5 verres