



MENU 31 DÉCEMBRE

CE MENU ÉTANT AVEC DES CHOIX LES CHOIX SONT À DONNER LORS DE LA RÉSERVATION
UN ACOMPTE DE 20 € PAR COUVERT EST A VERSER POUR VALIDÉ LES RESERVATIONS
CE REPAS SERA SUIVI PAR UNE SOIREE DANSANTE POUR LES PLUS TEMERERES

PUNCH DU NOUVEL AN (EN OPTION) 10 € DE PLUS

(RHUM, TRIPLE SEC JUS DE CITRON VERT, JUS DE CRANBERRY, JUS D'ANANAS, JUS DE MANGUE,
ÉPICES)

MENU À 85 €

ENTRÉE

TERRINE DE VEAU & FOIE GRAS

OU

CEVICHE DE SAINT JACQUES AU COMBAWA

PLAT

SAUMON EN CROUTE DE GRAINES (TOURNESOL & SÉSAMES)

CRÉMEUX DE CHOUX ROUGES ET POMMES

OU

SUPRÊMES DE PINTADE PURÉE AUX HERBES SAUCE AUX CÈPES

TROU MONTEVRINOIS

SORBET PASSION CERISE DU JARDIN ALCOOL RHUM COINTREAU

ASSIETTE DU FROMAGER

SÉLECTION DE LAETITIA GABORIT MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE ET

CAMEMBERT DI BUFFALA A LA TRUFFE (EN OPTION 8 €)

DESSERT

DÉLICE DE L'ÉCUREUIL

BASE DE GÂTEAU CHOCOLAT ET NOISETTE MOUSSE CHOCOLAT ET NOISETTE, NOISETTE RÂPÉE ET AU LOIN UN
ÉCUREUIL QUI PLEURE EN VOUS REGARDANT MANGER.

OMELETTE NORVÉGIENNE MANGUE FRAMBOISE. FLAMBEE AU COINTREAU