

2019

Menu du Nouvel An

Gambas Déglacée au Grand Marnier, Zestes d'Orange, Mousse
à l'Avocat & Suprêmes de Pomelos

★★★

Risotto Crémeux aux Noix de Saint Jacques avec Corail
Poêlées, Crème au Safran & Tuile de Parmesan

★★★

Raviolis Faites-Maison Farcies aux Champignons & aux
Noisettes, Sauce Foie Gras & Huile de Truffe Blanche

★★★

Magret de Canard aux Cerises, Poêlée de Châtaignes & Purée
de Butternut

★★★

Crème de Marron à la Vanille, Mousse au Mascarpone &
Poires Pochées à la Châtaigne

★★★

Croustillant aux Fruits exotiques, Sorbet à la Mangue & Crème
Coco Citron Vert

Formule 49€/ Personne

Inclus Une Coupe de Champagne

L'équilibre

Réservations au 04.72.83.50.24

100% FRAIS 100% FAIT MAISON