

**Menu du mercredi 31 décembre soir soir et jeudi 1<sup>er</sup> janvier  
midi 78 euros TTC**

- Deux bouchées pour commencer
- Amuses bouche : meurette d'escargots en persillade et sablé
- Pressé de foie gras de canard et magret fumé, déclinaison autour de la clémentine de corse et brioche toastée
- Langoustines snackées, brunoise de céleri façon rémoulade, réduction de mangue au curry vert et cacahuète grillée
- Noix de St Jacques snackées, gnocchis de pomme de terre, sauce au cidre acidulée, condiment noix et jambon sec du Morvan
- Poularde fermière, filet cuit à basse température, cuisse désossée et rôtie, étuvée d'épinards et morilles, mousseline de carottes jaune et sauce au vin jaune
- Mousse légère à la vanille, salade de fruits exotiques, fines feuilles de sablé, émulsion et nougatine à la noix de coco, crème glacée
- Mignardises