

## Menu réveillon

## Menu réveillon

### Menu 1 à 35€

Saumon fumé (200gr)

Ganette au poivre vert ou à l'orange

Gratin dauphinois

Foie gras

### Menu 2 à 32 €

Saumon fumé (200gr)

Coquille saint jacques

Paupiette saumon/écrevisse

épinard à la crème et riz basmati

### Menu 3 à 56€

Foie gras de canard

Demi langoustine parisienne

Filet de boeuf en croûte sauce périgourde

Gratin au brie de Meaux

### Menu 4 à 35€

Nougat de foie gras

Gassolette de Saint Jacques aux légumes

Chapon farci aux cèpes sauce suprême

Gratin au brie de Meaux

### Menu 5 à 60€

Foie gras de canard

Demi Langoustine Parisienne

Lotte aux gambas créole

Gratin de cristophine et riz parfumé

### Menu 6 à 45€

Foie gras de canard

Saumon fumé ou Aneth

Filet de sole farci à la saint jacques sauce champagne

Riz sauvage

### Menu 7 à 56€

Duo de Foie gras (Nature et Nougat)

Gassolette de Lotte à la créole

Filet de boeuf au Brie de Meaux purée à l'ancienne aux morilles et brochette de légumes

### Menu 8 à 68€

Saumon fumé

Coquille saint jacques au petit légumes

Garré langoustine créole

Riz créole, gratin cristophine

Saumon fumé ou Aneth

Filet de sole farci à la saint jacques sauce champagne

Riz sauvage