

MENU DU 31 DÉCEMBRE 110 EUROS

AMUSE-BOUCHE DU CHEF

ENTRÉES

Saint-Jacques rôties sur risotto crémeux au champagne, accompagnées de copeaux de truffe

pour continuer

Déclinaison de foie gras : poêlé, mi-cuit, velouté

PLATS

Bœuf Wellington à la truffes, accompagné de son pressé de pommes de terre

ou

Filet de Turbot, crème safranée et son cannelloni de poireaux garni aux champignons

FROMAGE

Mousse de chèvre, sorbet au fromage blanc, croûtons dorés, miel de fleurs et copeaux de chèvre affiné

DESSERTS

Autour du chocolat accompagné de ses fruits exotiques



Happy New Year!

Happy New Year!

MENU DU 1er JANVIER 55 EUROS

MISE EN BOUCHE DU CHEF

ENTRÉES

Saint-Jacques rôties sur risotto crémeux au champagne, accompagnées
de copeaux de truffe

ou

Déclinaison de foie gras : poêlé, mi-cuit, velouté

PLATS

Bœuf Wellington à la truffes, accompagné de son pressé de pommes de terre

ou

Filet de Turbot, crème safranée et son cannelloni de poireaux garni aux
champignons

DESSERTS

Autour du chocolat accompagné de ses fruits exotiques

Happy New Year

Happy New Year



FOIE GRAS

15 EUROS / 100G
(2 PERSONNES)

SUR COMMANDE

