



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

Boeuf 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*



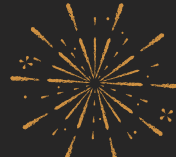


MENU DU 1ER JANVIER 55 EUROS

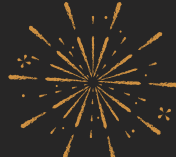


MISE EN BOUCHE DU CHEF

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



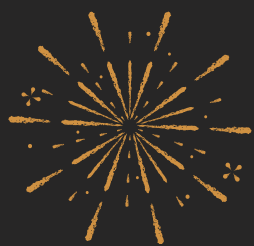
DESSERTS

Autour du chocolat accompagné de ses fruits exotiques

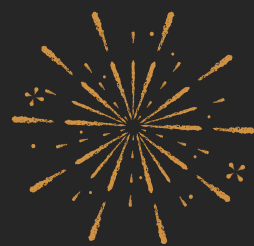


Happy New Year!

*Happy
New Year*



FOIE GRAS



15 EUROS / 100g
(2 PERSONNES)

SUR COMMANDE

