

# Menu du jour de l'an 49€

Mise en bouche

\*\*\*\*\*

Fondant tiède de homard

bisque et gressin aux sésames

ou

Médaillon de foie gras de canard

chutney du moment et toasts grillés

\*\*\*\*\*

Pavé de veau aux morilles

blinis de pomme de terre, déclinaison de légumes

ou

Dos de cabillaud et gambas

risotto,émulsion au citron vert et légumes d'hiver

\*\*\*\*\*

Fromage blanc

ou

Assiette de fromages

\*\*\*\*\*

Gourmandises de fêtes de fin d'année