



Le menu du réveillon

105 €

ENTRÉES

Coupe de champagne rosé Pommery

Huîtres Maison Gillardeau vapeur, pomme Granny Smith et
concombre, émulsion de vinaigre de cidre

Foie gras maison au magret fumé, betteraves, mûres et chutney
de kaki épicé

PLATS

Médailon de homard, navet boule d'or, fenouil au combava, salsa
exotique, bisque réduite à l'orange

Suprême de pigeonneau, cromesquis de foie gras et de morilles,
carottes fanes rôties, poire de Sichuan, jus réduit truffé

DESSERT

Délicatesse chocolat blanc, cœur agrume, meringue coco



Le menu du réveillon

ENFANT MOINS DE 12 ANS - 45 €

ENTRÉES

Foie gras maison au magret fumé, betteraves, mûres et chutney de kaki épicé

PLATS

Médailon de homard, navet boule d'or, fenouil au combava, salsa exotique, bisque réduite à l'orange

OU

Suprême de pigeonneau, cromesquis de foie gras et de morilles, carottes fanes rôties, poire de Sichuan, jus réduit truffé

DESSERT

Délicatesse chocolat blanc, cœur agrume, meringue coco