Menu du réveillon

120 €

MISE EN BOUCHE

Coupe de champagne Blanc de Blancs
Tartare d'huîtres et gambas aux agrumes

ENTRÉE

Foie gras de canard mi-cuit et chutney de fruits exotiques

POISSON

Risotto au corail d'oursins, noix de Saint-Jacques, potimarron et caviar

VIANDE

Filet de chapon, jus de volaille au vin jaune, pressé de céleri truffé
et mousseline colorée

FROMAGE

Brie truffé accompagné de pâte de fruits

DESSERT

Bûche des Baigneuses et café