

Menu de Réveillon

Servi le mardi 31 décembre au soir

Mise en bouche

*Joyeuses
Fêtes*

Esquisse gourmande autour du canard...

*Vol au vent noix de St Jacques, saumon et bisque
d'écrevisse*

Filet de Turbot rôti, sabayon à l'orange

*Grenadin de cerf, sauce Grand Veneur, champignons
des sous-bois et pétales de truffe*

*Fleur de tête de Moine, confiture de cerise noir et
mesclun à l'huile de noisette*

Chocolat framboise, sorbet champagne...

Bonne Année

95€



Menu du Nouvel An

Servi le mercredi 1^{er} janvier au midi

Mise en bouche

*Joyeuses
Fêtes*

Esquisse gourmande autour du canard...

*Vol au vent noix de St Jacques, saumon et bisque
d'écrevisse*

*Filet de Turbot rôti, sabayon à l'orange, risotto
vénééré et pulpe de patate douce vanille*

Ou

*Grenadin de cerf, sauces Grand Veneur,
champignons des sous-bois et pétales de truffes*

Chocolat framboise sorbet champagne...

Bonne Année

65€

