

· MENU DU NOUVEL AN

195€

Coupe de champagne G.H. Mumm

*

Plateau d'huîtres Gillardeau *

*

Foie gras de canard cuit au naturel

Chutney de myrtilles, pain aux fruits confits toasté

*

Nage d'écrevisses

Bisque crémée, épinards et pleurotes

*

Lotte pochée

Poêlée de légumes anciens

ou

Option végétarienne :

Risotto de crozets artisanaux aux morilles

*

Glace à la Chartreuse Verte & liqueur de Chartreuse Jaune

*

Filet de veau cuit à la braise

Purée truffée, jus corsé à la sariettte

ou

Option végétarienne :

Poêlée de légumes grillés et garniture potagère

*

Saint-Félicien IGP truffé de la ferme de Mathieu Ezingeard

Affiné par nos soins, salade d'endives aux noix

*

Millefeuille traditionnel à la vanille de Madagascar

Compotée de myrtilles

*

Café, thé & assortiment de macarons



MENU DU NOUVEL AN

MENU ENFANT

65€

Boisson sans alcool au choix

*

Foie gras cuit au naturel

Chutney de myrtilles, pain aux fruits confits toasté

*

Filet de veau cuit à la braise

Purée de pommes de terre

ou

Lotte pochée

Poêlée de légumes anciens

*

Millefeuille traditionnel à la vanille de Madagascar Compotée de myrtilles

*

Assortiment de macarons