

Menu
jour de l'an

Entrée au choix :

Terrine de foie gras de canard marbré

ou

Salade de chair de crabe

Crème délicate à l'aneth, gelée de citron et tartelette à l'avocat

ou

Œuf parfait

Déclinaison de champignons de Paris et truffe noire du Périgord



Plat au choix :

Risotto de homard et noix de Saint-Jacques

Accompagné d'une sauce langoustine

ou

Suprême de pintade cuit à basse température

Foie gras de canard poêlé et truffe noire du Périgord

ou

Filet mignon de veau grillé

Légumes de saison poêlés, millefeuille de pommes de terre croustillantes



Dessert signature du chef pâtissier Alexandre Mornet

79€ par personne

Tarif enfant 32€ (de 8 à 12 ans)

Table de 4 personnes minimum (hors résidents de l'hôtel)

Déjeuner de 12h00 à 13h30

