



MENU DU NOUVEL AN

Horaires : de 19h30 à 2h00

140 € par personne

AMUSE BOUCHE

COCKTAIL DE BIENVENUE

MINI TARTELETTE

confit d'échalote et tomates séchées

CRISPY NORI

Au thon mi cuit et sa sauce teryaki sésame

ENTRÉE

SAUMON FUMÉ ET GRAVLAX

Toast de brioche fondante et crème ciboulette aneth

OU

TERRINE DE FOIS GRAS ET TRUFFE

Toast de pain de campagne aux céréales, confiture de figues

PLAT

DOS DE CABILLAUD

Rôti laqué au miso, risotto crémeux à la truffe et shiitake, émulsion champignons

OU

FILET DE BOEUF

Mariné 12h à la japonaise, escalope de foie gras poêlée, mille feuilles de pomme de terre et sauce foie gras

DESSERT

L'ENTREMET SPÉCIAL CHOCOLAT

Mousse au chocolat, insert framboise et son biscuit chocolat

OU

NOTRE PAVLOVA EXOTIQUE

Meringue, confit mangue passion et crème coco

COUPE DE CHAMPAGNE
1 BOISSON SOFT AU CHOIX