



## 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 shitake, 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 crémeux coco*

COUPE DE CHAMPAGNE

1 BOISSON SOFT AU CHOIX