

Menu du nouvel an

Amuse-bouches sur leur 31

Duo gourmand et festif pour ouvrir le bal

Pâté en croûte de fête

Foie gras, ris de veau, magret et petits légumes

Raviole de langoustine, crônes et wakamé

Bisque de carcasses, tuile de crône & œufs de truite

Pavé de cuissot de cerf rôti

Salsifis & topinambours au beurre fumé, sauce Grand Veneur

Brie de Meaux à la truffe

Préparé à la façon du Chef

Douceurs du Réveillon

Tartelette chocolat-piment, ganache et crémeux d'amande

Parfait glacé aux épices, sphère mousse d'orange

Mignardises & coupe de Champagne



175 €/Pers.

Sur réservation uniquement

Ne pas jeter sur la voie publique