

# Menu du Chef

Canapés de Nouvel An



Terrine de Foie Gras de Canard  
glaçage poivré fruit/Porto  
Pain de campagne grillé



Noix de coquille Saint-Jacques snackées  
Courge Butternut en plusieurs textures  
balsamique 12 ans d'âge



Pièce de Boeuf cuite au sautoir  
Cannelloni de champignons sauvages  
jus corsé à la truffe mélanosporum



Comme un Éclair au Chocolat Praliné  
Sa glace en tuile croustillante



*Saint Sylvestre : 110€/pp*

*Jour de l'An : 70€/pp*