

Menu du Chef

En mise en bouche
Canapés de Nouvel An de Foie Gras truffé
Saumon mariné



Noix de Coquille Saint Jacques
Courge butternut
Jus corsé acidulé au vieux balsamic



Grosse Raviole de Homard
Matignon à la Châtaigne
Jus émulsionné



Supême de Volaille fermière truffé sous la peau
Condiment de Champignons
Pommes de terre croustillantes



Entremet au chocolat amer
Mirepoix de fruits frais à la menthe
Glace Vanille bourbon

Prix:

Saint Sylvestre: 110€/pp

Jour de l'An: 70€/pp