

MENU DE NOËL

Réveillon du 24 Décembre au soir uniquement

Coupe de champagne

Amuses bouches préparés par la Cheffe



Brouillade onctueuse à la Truffe noire

ou

Foie Gras mi-cuit au Porto, confit d'oignons rouges & brioche grillée



Filet de Saint-Pierre rôti au beurre, purée de céleri rave,

& beurre blanc citronné

ou

*Suprême de pintade en ballotine farci aux fruits secs,
écrasé de pomme de terre à la truffe & jus de volaille truffé*



Surprise glacée de la Cheffe



Buchette, mousse aux marrons, confit de poires,

Biscuit aux amandes & streusel

Ou

Tranche de bûche mousse au chocolat, crémeux caramel,

biscuit aux noisettes & croustillant praliné

78,00 €/personne

