

MENU SAINT-SYLVESTRE

31 Décembre au soir

Coupe de Champagne

Amuses bouches préparés par la Cheffe



*Médailillon de foie gras mi-cuit au porto,
confit d'oignons rouges & pain d'épices maison*

ou

Dôme de saumon fumé & de crabe, crème d'avocat, émulsion jus de crustacés



Saint-Jacques rôties au beurre noisette & Risotto à la courge spaghetti

ou

*Suprême de pintade en ballotine farci aux champignons,
purée de céleri rave & jus de volaille truffé*



Surprise glacée de la cheffe



*Dôme, mousse au café, crémeux chocolat, croustillant cacao
& biscuit au chocolat*

ou

Bûchette, mousse coco, confit d'agrumes, biscuit & streusel coco

88,00 €/personne

