



★ *Menu du Nouvel An*

*Menu unique à 90 € servi pour l'ensemble de la table
Nous vous proposons un accord mets et vins pour compléter votre repas*

4 verres 20 € / personne



7 verres 35 € / personne



Coupe de champagne pour l'apéritif.



*Crème de pomme de terre et poireau, jaune d'œuf confit au soja,
Omble gravelax.*

*Homard Breton en vinaigrette passion citron vert,
marmelade d'agrumes.*

St-Jacques en carpaccio, mousse de lard de Colonatta et caviar.

Royal de foie gras, comptée d'oignons grelots, réduction de Porto.



Bar cuit à basse température, sauce mousseline passion, et purée de topinambours.

*Poularde de Bresse Demi-Deuil truffé, sauce suprême et
Légumes de pot au feu.*



Cappuccino de vieux Comté 24 mois.



Rafraichissement.

Boule de l'An, mangue, mousse chocolat, caramel exotique.