

Menu Saint Sylvestre 2024-2025

Mini tartare de Dorade et Mangue

Escalope de Foie Gras poêlée, mousseline de panais,
Canneberges au Miel, jus Corsé

Plus

Velouté de Topinambours et Noix de Saint Jacques snackées,
Huile de Truffe Blanche, Emulsion au lait d'Amande

Interlude : sorbet fruits rouges et genièvre

Plat au choix :

Filet de Turbot, crème de Champagne,
Purée de patate douce aux Fruits de la Passion
Caviar d'Aubergines et carotte Fane

Ou

Filet de Bœuf plancha, mousseline de Butternut, pleurotes et
Pomme Anna, Réduction à la Fève Tonka

Fromage

Douceur Chocolat

Café

Ambiance Musicale - cotillons de Minuit

105 € par personne

Uniquement sur réservation au 03 21 06 41 36

Arrhes à verser