



Menu Réveillon de la Saint Sylvestre

105 euros

Apéritif

Coupe de champagne

Amuse bouche

*Huitre pochée au champagne
Tartare de magret fumé maison, aux herbes fraîches
Chèvre de Takamaka en robe de noisettes torréfiées*

Entrée

*Foie gras de canard au Lillet de Podensac,
gelée de coings, briochette grillée*

Plat

*Homard bleu de Bretagne rôti au beurre thym et citron,
bisque réduite à la coriandre fraîche,
mangue pays et carottes dans tous leurs états*

Fromage

Brie de Meaux truffé et affiné par nos soins

Dessert

*Dôme aux marrons glacés,
croquant de Giuandija, truffe pralinée*

Café et mignardises

*Pas d'animation musicale
musique d'ambiance*