



Menu Réveillon de Noël

85 euros

Apéritif

Coupe de champagne

Amuse bouche

*Crème brûlée au foie gras, brunoise de truffes
Maki de saumon et caviar d'Aquitaine
Tartare de palmiste aux fruits de la passion*

Entrée

*Millefeuille de langouste et crabe royal,
crème d'avocat, croustillant à l'huile d'olives*

Plat

*Chapon de Noël en deux cuissons, farce fine au foie gras et vieux rhum,
cuisse confite au romarin, déclinaison de potimarrons,
sauce périgourdine*

Dessert

*Bûche traditionnelle de notre pâtissier
aux saveurs de letchis et mangues*

Café et ses mignardises