



Menu Réveillon de Noël

85 euros

Apéritif

Cocktail champagne

Amuse bouche

Roulé de saumon fumé à l'avocat et graines de sésame
Tartare de gambas, oeufs de lump, aux légumes croquants

Entrée

Trilogie de foie gras maison

(Bonbon foie gras et spéculos, chutney letchi, Mousse de foie gras et armagnac, Foie gras mi-cuit maison et pain d'épices)

Entrée chaude

Noix de St Jacques poêlées, émulsion champagne,
Purée de pomme de terre à la truffe, chips de vitelotte

Plat

Filet de Chapon de Noël cuisson basse température, sauce légère aux morilles
Farce fine à la pistache,
Mousseline de butternut et petits légumes glacés

Dessert

Bûche traditionnelle de notre pâtissier
Aux saveurs de letchis et mangues, croustillant feuillantine amande

Café

Pas d'animation musicale
Musique d'ambiance

Réservations au tel : 0262 51 51 51