

MENU

SAINT-SYLVESTRE 2024



1 coupe de Champagne

Amuse-Bouche

Petit Vol-au-vent aux champignons

Entrées

Foie gras mi-cuit, chutney figue et ses toasts

Saumon fumé bio, crème montée au tobiko wasabi, blinis

Plats

Risotto à la truffe

Magret de canard rôti, girolles sautées, jus corsé, purée truffée

Queue de lotte rôtie, fondue de fenouil, beurre blanc à l'anis

Fromage

Brie royal à la truffe

Desserts

Choux au chocolat praliné

Vacherin à la fraise

Amuse-bouche + Entrée + Plat + Dessert 90€

