

Réveillon du 31 décembre 2019

MENU A 78,00 €

Mises en bouche festives.

Médailillon de foie gras et toasts de campagne,
chutney pomme/mangue.

Demi homard snacké et son coulis,
risotto aux herbes marines.

Filet de bœuf poêlé sauce poivrade,
rôsti de pommes de terre et légumes du moment.

Assiette gourmande de la nouvelle année.

Prix net – Boisson non comprise.

Menu du 25 décembre 2019 midi et 1er janvier 2020 midi

MENU A 42,00 € (entrée / plat / dessert) ou

MENU A 46,50 € (entrée / plat / fromage / dessert)

Mises en bouche festives.

Croustillant de noix de Saint-Jacques en aumônière,
méli-mélo de légumes sauce champagne.

Suprême de chapon aux pleurotes et jus de volaille,
gratin de pommes de terre au lard.

Assiette de fromages et méli-mélo de salade.

Nougat glacé maison aux oranges confites,
et son coulis de fruits rouges.

Prix net – Boisson non comprise.