

Menu Réveillon 2019

1 Coupe de Champagne

Mise en Bouche ;

Tartare de Saint-Jacques,
Râpé de Choux Fleur et Gelée de Poires Conférences

~~~~

Entrée

Le Foie Gras Label Rouge Poêlé en Habit Vert,  
Potimarrons et Crème de Café

ou

Les Gambas Juste Saisies,  
Mousse Légère de Petits Pois à la Verveine

~~~~

Plat

Matelote de Sandre,
Céleri Rôti aux herbes et Mousseline de Golden aux Eclats de Châtaignes

ou

Ballottine de Chapon aux Pleurotes,
Crique Ardéchoise

~~~~

Dessert

Forêt Noire Revisitée

ou

Dôme Exotique, Passion-Coco

65€ Par Personne