

Menu Spécial



St Sylvestre à emporter

ou en **room service**** !

Entrées

Tranche de terrine de Foie gras, pommes flambées au Pommeau & pain d'épice maison
Verrine de Crème de foie gras, filets de caille poêlés aux épices & fruits secs
Gravelaax de saumon yuzu/grenade, blinis au sarrasin
Cassolette d'escargots de Bourgogne, crème aux herbes & ail doux, noisettes torréfiées

Plats

Médallions de homard flambés au Cognac, crème tomatée aux épices & julienne de légumes*
Cassolette de St Jacques façon dieppoise, au Champagne
Suprême de chapon aux morilles, purées de patate douce & panais
Pavé de cerf aux cranberries, sauce au Porto & purée de pommes de terre Jackson

Fromages

Camembert farci aux fruits secs, mesclun
Brie farci à la Truffe & mesclun

Desserts

Gros macaron aux agrumes & ganache montée au chocolat
Pain de Gênes, mousse citron vert & ananas flambé

**Pour le homard supplément de 3 €*

***Pour le room service un supplément est demandé. Merci de nous contacter pour plus d'information.*

Menu non contractuel en cours d'élaboration – Plats susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages.