

2019

Menu réveillon 66€ (repas prolongé)

Mise en bouche.

Croute aux morilles vintage.

**

Bar poêlée au beurre salé, peaux croustillante sauce iodée aux coquillages.

**

Sorbet mirabelle à la liqueur de bourgeon de sapin.

Filet de bœuf rôti servi avec une escalope de foie gras poêlée, jus de cuisson au porto.

Fromages frais et affinés.

Dessert au chocolat et quelques fruits.

Forfait vin 30€ ou juste 1 verre.