

Menu réveillon 72,00€ (repas prolongé)



Mise en bouche.

Escalope de foie gras de canard pochée dans une feuille de choux frisée,
fleur de sel et jus de volaille corsé.

**

Médailillon de langouste rôti dans sa carapace, jus d'agrumes crémé à la
vanille et poivre noir

**

Sorbet arrosé

**

Filet mignon de veau servi rosé, fine purée de pommes de terre aux
morilles

Plateau de fromage frais et affinés.

Dessert du réveillon

Fruits secs et papillottes

Forfait vin 35 EUR ou juste 1 verre.

Cocktail maison
1^{er} Entrée
2 Entrée
Plat
Fromages
Dessert