

Menu réveillon 82,00€ (repas prolongé)



Mise en bouche :

Noix de saint jacques, crème Noilly Prat et œuf fumé de hareng, blanc de poireaux au siphon

Gnocchis, morilles sautées crème au vin jaune et copeaux de comté

**

Mosaïque de filet de lieu jaune (pêche française), zeste d'agrumes, pistil de safran et fine purée de chou fleur

**

Pose fraîcheur

**

Carré de veau (race normande) servi rosé, lingot de pomme de terre aux romarin, escalope de foie gras cuit à la vapeur servie dans sa feuille de chou

Plateau de fromages frais et affinés.

Dessert du réveillon

Mignardises

Forfait vin