

MENU DU 31 DÉCEMBRE ET DU 1^{ER} JANVIER 49€
(64€ VINS COMPRIS)

Cocktail apéritif et mises en bouche



Assiette gourmande : foie gras mi cuit au pineau compoté de pommes et pain d'épices, brochettes de Saint Jacques crème de yuzu, maki de magret de canard mi cuit au chèvre frais épicé



Ballotine de chapon aux céréales et châtaignes, crème infusée à la poitrine fumée, brick de champignons persillade, écrasé de pommes de terre au parfum de truffe



Brie truffé, toasts de campagne



Crèmeux vanille mangue, coulis de caramel beurre salé et biscuit amandes