



Menu de l'An neuf

Cocktail festif et Amuse-bouche

Le Foie - Gras de Canard mi-cuit et Magret fumé
Macaron Myrtille, Pain Baltique Toasté

St Jacques et Bar snackés, Raviole de Fenouil au Safran,
Bisque de Langoustine.

OU

Epaule de Chevreuil Confite au Romarin
Samosa Châtaigne Céleri, Potimarron et Oignons Grelots

Pomme et Coing rôtis, Glace Camembert au Miel, Fruits secs.

Sphère Pamplemousse Litchi, Ganache Chocolat,
Biscuit Streuzel et Sorbet Exotique.

Café et Mignardises

Prix du menu : 59,00 € (54.00 € sans fromage)
(apéritif et amuse-bouche, entrée, poisson ou viande,
fromage, dessert et café-mignardises)

-Service inclus-

