Menu Tour de l'An

80€ par personne (*hors vin, eau, café)

Le Cocktail du Nouvel (An : le Cosmopolitan, accompagné d'une verrine carotte et noix concassée

Gravlax de cabillaud à la betterave, et sa crème légère au fromage frais, parfumée au wasabi

ou

Terrine de foie gras de canard, carpaccio de poires confites et toasts de pain d'épices maison

ou

Tartare de saumon et lieu, crème de citron yuzu, et coulis de mangue

Moix de St Tacques, bouillon à la citronnelle, et petits légumes ou

Filet de bœuf, poêlée de champignons des bois, sauce poivrade

Pavé de chevreuil rôti, sauce Cranberry, et fine purée de céleri

Brie de Meaux farci aux noix et ciboulette, parfum Truffe, sur un bouquet de verdure

La gourmandise du Nouvel (An : Clémentine de Corse, poivre de Vimut, fromage blanc, et caramel aux agrumes

MI

Moelleux tout chocolat, son cœur coulant et sa glace vanille ou

Pavlova à la châtaigne et coing poché, meringue, crème mascarpone et sauce chocolat