

Menu de la saint Sylvestre 2024

112 Euros par personne (hors vins et eaux)

Le cocktail de la St Sylvestre et son accompagnement

*Saint Jacques et langoustine en duo, bouchée à la carotte,
parfum huile de truffe*

*Terrine de foie gras de canard, chutney oignon rouge au porto,
toasts de brioche maison*

*Bar et girolles, fenouil croquant mariné à l'huile d'olive,
citron vert et miel*

L'instant fraîcheur à l'orange sanguine et au Grand Marnier

*Filet de veau, mousseline de patate douce, mini légumes
sauce aux airelles*

Brie de Meaux et sa verdure aux éclats de noix

Gourmandise du réveillon :

*Entremet et compotée au cassis, crémeux au citron yuzu
et biscuit amande*

Café et mignardises

