

Menu Jour de l'an

Amuse-bouche

Buche de foie gras de canard glaçage au porto rouge, poudre de pain d'épices et orange

Ou

Raviole ouverte de langoustine, spaghetti multicolore de carottes, bisque de crustacée

Saint jacques, consommé de légumes à la citronnelle choux kale et brocolis

Ou

Ris de veau aux morilles, émulsion de pomme de terre chips de panais

Assiette de fromages affinés ou faisselle « maison »

Ananas rôti au miel de châtaigner et vanille, sorbet coco, crumble citron vert

Ou

Variation autour du chocolat

60€uros

Prix net et service compris