

Menu réveillon du Nouvel An

*Réveillon de la Nouvelle Année
150€ par personne hors boisson*

Amuse-bouche

Cromesquis de foie gras et bouillon

Tartelette tarama caviar

Croque aux truffes

Entrées

Oeuf, Truffes

Langoustine royale, choux fermenté et livèche glacé

Plats

Turbot sauvage rôti, sabayon au vin jaune et marron

Pigeon fermier de la ferme Dublanc, pommes soufflées, sauce au pain d'épices

Dessert

Surprise

*Le 1er Janvier un menu unique sera servi à 65€ par personne
Pour toute réservation un empreint bancaire vous sera demandé*

Menu unique à 65€ en 4 services

Amuse bouche

Tartelette à la livèche

Chips de homard

Avocat nori

Entrées

Saint-Jacques juste raidis au citron, chicorée d'endive

Mousse de pain brûlée aux truffes

Plats

Poisson selon arrivage, sauce savagnin aux truffes pomme mille-feuille

Ou

Chapon fermier en demi-deuil, cassolette de légumes confit

Fromage

Fromage chèvre de Canaple, confit de truffes

Dessert

Passion ananas laurier