



MENU DU NOUVEL AN

AMUSE BOUCHE

Escalope de foie gras poêlée, fricassée de champignons,
espuma de champignons

ENTRÉE

Noix de Saint jacques cuites dans un beurre de sarrasin.
Condiment aux agrumes brûlées, voile de pomme au piment Espelette

PLATS

Pressé de bœuf à la truffe
Crèmeux de panais à la vanille, pressé de pomme de terre, condiments marrons
et raisins muscat, jus de viande.

FROMAGE

Brie de Meaux à la truffe
Marmelade de potimarron, mesclun.

DESSERT

Pavlova aux fruits exotiques
Coque de meringue, chantilly à la crème de coco, fruits
exotiques frais, gel d'ananas et copeaux de noix de coco

80€ par personne / hors boisson
Réservation obligatoire