



MENU DU NOUVEL AN

AMUSE BOUCHE

Tartare de loup au combava / eau de céleri, concombre
et menthe / huile d'herbes

ENTRÉE

Foie gras* pané au pain d'épices / condiment de butternut,
marrons et Guanciale / gel de vin chaud / agrumes

PLAT

Filet de boeuf* / crémeux de carottes au gingembre / potimarron confit
/ gel au fruit de la passion / jus de viande / poudre
d'épices.

FROMAGE

St Marcellin farci à la noisette et oignon confit /
siphon de pain grillé à l'ail noir

DESSERT

L'ÉCLAT DE MINUIT

Biscuit sacher au chocolat / croustillant et insert
praliné / ganache montée vanille, chocolat / gel fruit
de la passion / tuile chocolat

86€ par personne / hors boisson
Réservation obligatoire

*Possibilité de substitution par du poisson / végétarien.