



MENU SAINT SYLVESTRE 2025



La mise en bouche

Déclinaison de Moricettes autour du saumon gravlax



L'ENTREE



Foie gras de canard mi-cuit à l'armagnac
chutney de mangue
toasts de pains écoreuil

L'ENTRACTE

Raviole ouverte de rouget
Bisque légère de Homard au safran

LE PRINCIPAL

Château filet de boeuf juste saisi
Jus de vin jaune réduit aux morilles
Panier du maraicher rôties et laqué au beurre clarifié

LA GOURMANDISE

Sphère au chocolat
coeur de nougat glacé et feuillantines
confiture de lait et suprêmes de clémentines

1 Coupe de champagne offerte à la fin du repas
pour trinquer à la nouvelle année

68€



Happy
New Year

Happy New Year!