

# Menu du 31 Décembre et 1<sup>er</sup> Janvier à 47€

## *En mise en bouche*

Tartare de langoustine et haddock  
Crème fouettée et œuf de saumon

\*\*\*\*\*

Lobe de foie gras au naturel  
Figues confites aux baies de Paradis, macvin réduit  
Pain de mie aux noix  
**Ou**

Noix de St Jacques poêlées, crémeux de potimarron  
Vinaigrette châtaigne, radis

\*\*\*\*\*

Tranche de Lotte snackée, crème de panais  
Vinaigrette agrumes  
**Ou**

Dos de cabillaud rôti, purée de fenouil  
Jus de veau réduit  
**Ou**

Canette rôtie au poivre de cassis  
Tartelette céleris, pomme de terre  
Jus réduit aux griottes  
**Ou**

Tournedos poêlé et galette de joue de bœuf croustillante  
Gâteau de topinambours au lard fumé, champignons  
Fond de braisage au vin rouge

\*\*\*\*\*

Les affinés

\*\*\*\*\*

Soupe d'agrumes au poivre de Kampot  
Glace yaourt, tuile châtaigne  
**Ou**

Vacherin minute passion, chocolat  
Meringue aux grues de cacao, compotée de clémentine  
**Ou**

Moelleux chocolat Guayaquil, cœur caramel  
Glace vanille  
**Ou**

Barre Vanille, caramel, noix caramélisée  
Sauce café, tuile pistache

Prix net service compris

# Menu du 31 Décembre et 1<sup>er</sup> Janvier à 53€

## *En mise en bouche*

Tartare de langoustine et haddock  
Crème fouettée et œuf de saumon

\*\*\*\*\*

Lobe de foie gras au naturel  
Figues confites aux baies de Paradis, macvin réduit  
Pain de mie aux noix

**Ou**

Noix de St Jacques poêlées  
Crémeux de potimarron, vinaigrette châtaigne

\*\*\*\*\*

Tranche de Lotte snackée, crème de panais  
Vinaigrette agrumes

**Ou**

Dos de cabillaud rôti  
Purée de fenouil  
Jus de veau réduit

\*\*\*\*\*

Canette rôtie au poivre de cassis  
Tartelette céleris, pomme de terre, jus réduit aux griottes

**Ou**

Tournedos poêlé et galette de joue de bœuf croustillante  
Gâteau de topinambours au lard fumé, champignons  
Fond de braisage au vin rouge

\*\*\*\*\*

Les affinés

\*\*\*\*\*

Soupe d'agrumes au poivre de Kampot  
Glace yaourt, tuile châtaigne

**Ou**

Vacherin minute passion, chocolat  
Meringue aux grues de cacao, compotée de clémentine

**Ou**

Moelleux chocolat Guayaquil, cœur caramel  
Glace vanille

**Ou**

Barre Vanille, caramel, noix caramélisée  
Sauce café, tuile pistache

Prix net service compris