

Menu du 31 Décembre et 1^{er} 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^{er} 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