

Le Menu du 31 décembre 2024

Cocktail de la soirée : liqueur de mandarine, gin, crémant, zeste d'oranges 7.00€ en sup.

Amuses-bouches :

- Oeuf de caille poché, crème de topinambour à l'huile de truffe
- Raviole d'escargot croustillante, sauce sambal
- Blinis au saumon fumé, crème au Wasabi

Pré-entrée :

Cube de foie gras mi-cuit aux épices, billes de poires, chips de magret fumé

- Un Verre de vin demi sec « Plaisir D'Automne Régis Descotes » 7.00€ en sup.

Entrée :

Marbré de Cabillaud au curry, vinaigrette agrumes et perle de citron

Verre de Chablis 8.50€ en sup.

Pause glacée : Sorbet au champagne et agrumes

Plat :

Carré de veau farci aux champignons et pistaches, jus aux griottes, Palet de pomme de terre confit à l'ail

- Un Verre de St Emilion 8.50€ en sup.

Fromage : assiette de fromages secs, confiture de framboise

Ou Faisselle de fromage blanc crème ou miel

Dessert :

Bûchette, biscuit dacquoise, insert fraise Mara des bois et crémeux à la vanille de Bali, stick de meringue

- Une Coupe de Champagne 10.00€ en sup.

Gourmandises à partager pour le pti'déj du lendemain

Petit pot de gelée de framboise, Streusel aux noisettes, quatre quart au citron

75.00€ Hors boissons