



Menu du Réveillon du Nouvel An

Amuse-Bouches

Cassolette de Noix de Saint Jacques

~~~~~

*Foie gras poêlé sur lit de pommes fondantes*

~~~~~

Nage de saumon au chablis et ses petits légumes

~~~~~

*Sorbet de pomme verte arrosée de ratafia de champagne*

~~~~~

Noisette de faon à la sauge, écrasée de pommes de terre , et ses petits légumes glacés

~~~~~

*Duo de fromages sur mesclun de salade, tomates cerises à l'huile d'olive*

~~~~~

*Palette de desserts
Coupe de Champagne*

75,0€ par personne

