

Menu spécial
31 décembre 2023
18h00

Apéritif

Coupe de Champagne Moët & Chandon (12,5cl) ou Crodino « Virgin Spritz »
et amuse-bouches

Entrée

Saumon mi fumé à l'aneth, crémeux de moutarde épicé et pickles
Bloc de foie gras de canard, chutney de pommes et cèleri
Velouté de butternut à la noisette, œuf parfait bio 🌱

Plat

Quasi de veau, mousseline de pommes de terre, et son jus
Gambas papillons, risotto d'épeautre au Comté
Poireau rôti et ses petit légume crème de carotte au cumin 🌱

Fromage ou Dessert

St marcelin compoté de pomme au cidre et noix
Royal chocolat praliné
Nougat glacé, biscuit pain d'épices

Café ou thé

Boissons

AOC Bordeaux - Agneau Rouge
AOC Bordeaux - Mouton Cadet Blanc
(Au choix, 1/2 bouteille par personne)
Ou 2 softs (25/33 cl) par personne

1 bouteille d'Evian ou Badoit (1l) pour 2 personnes

(Toute autre demande sera en supplément)

Quantité des mets limitée chaque jour pour assurer la fraîcheur, sauf commande spéciale sous 72h

Végétarien 🌱