

Menu du 31 Décembre

Entrée Froide et Chaude, Plat, Fromage et Dessert

60€

Mise en bouche

Terrine de Foie Gras aux Coulis d'Olives Noires et Purée
d'Artichauts, Compotées d'Oignons

Noix de St Jacques et Crevettes de Madagascar au Fin Taboulé de
Menthe Fraiche et Citron Confit

Souris d'Agneau Braisée, Polenta aux Epices et Fruits Secs, Jus
Parfumé à l'Anis

Fromage Sec ou Faisselle

Tarte aux fraises et Verveine, Crème Brulée et sa Glace