

Menu du 31 Décembre

Entrée Froide et Chaude, Plat, Fromage et Dessert

62€

Mise en bouche

Opéra de Magret et Foie Gras de Canard, Chutney de Fruits
Exotiques, Salade de Jeunes Pousses

Velouté de Lentilles Vertes aux Cèpes et Noix de St Jacques Rôties

Pavé de Selle d'Agneau Farci aux Epinards et Tomates Confites,
Légumes du moment et Jus à l'Ail

Ou

Dos de Cabillaud au beurre d'Echalotes et Câpres, Fond d'Artichaut
et Betteraves

Fromage Sec ou Faisselle

Crèmeux à la Framboise et à la Sauge, Coulis d'Orange et son
Sorbet