

Menu réveillons 2024

96€

Coupe de champagne
Glass of champagne

Et

Assortiment de mises en bouche
Assortment of appetizers

Entrées

Foie gras comme une crème brûlée, chutney de cerises, toast de pain d'épices
Half cooked foie gras like a « Crème brûlée », cherry chutney, gingerbread toast

Ou

Mille-feuille de crabe avocat, gelée d'agrumes et lait de coco, vinaigrette d'agrumes
Crab and avocado mille-feuille, citrus jelly and coconut milk, citrus vinaigrette

Plats

Sole entière, duo de potimarron, beurre blanc au Champagne, noisettes torréfiées
Whole sole, pumpkin duo, Champagne white butter, roasted hazelnuts

Ou

Filet de biche, sauce Grand Veneur, gratin dauphinois truffé
Venison fillet Grand Veneur style, truffled potato gratin

Desserts

Pavlova façon Mont blanc, brisures de marrons glacés
Mont-blanc style pavlova with candied chestnut pieces

Ou

Entremet aux fruits
Fruit dessert

A la carte : entrées 29 €, plats 48 €, desserts 19 €