

Menu du Réveillon de Noël

Accord Mets et Vins - 1 Verre de Vin 12 cl par Plat
Adulte 85€ - Enfant 35€ (Sirop de Grenadine ou Menthe à volonté)

Mise en bouche



Gravelax de Truite Murgat à l'Asiatique, Chantilly au Citron Noir et
Algues Wakamé



Foie Gras de Canard Français au Muscat, Pain Brioché et
Chutney d'Agrumes



Filet Mignon Duroc Batallé en Cuisson Basse Température, Crumble
de Chorizo, Butternut Rôtie à la Noisette et Sauce Hibiscus



Poire Pochée et Reblochon sur Crumble de Sarasin



Symphonie aux Chocolats, Caramel Beurre Salé et Chouchen

Menu de la St Sylvestre

*Accord Mets et Vins - 1 Verre de Vin 12 cl par Plat
Adulte 85€ - Enfant 35€ (sirop de Grenadine et Menthe à Volonté)*

Mise en Bouche



*Mille-Feuille de Sarasin, Noix de St Jacques et Baron de Thon en
Chaud/Froid sur Réduction de Fenouil au Cidre*



*Foie Gras de Canard Français, Confit d'Oignons et Pain au
Potimarron et Graines de Courge*



*Ballotine de Volaille aux Champignons et Marrons, Mousseline de
Patate Douce au Citron Vert et Tonka, Sauce au Muscat*



Samoussa au Bleu du Vercors et Poire Caramélisée



Symphonie aux 3 Chocolats, Litchi et Rose