

Menu Nouvel An

Arrancini de crabe & Royale a de Homard

Fin velouté de Potimarron, oeuf parfait & châtaignes fumées

Foie gras de canard, chutney de fruits confits, toast de pain de campagne

Noix de Saint Jacques plancha, espuma de maïs & purée épinard cresson

Filet de boeuf au poivre noir, purée de pomme de terre, girolles & jus truffé

Dessert

Crèmeux passion mangue rôtie & espuma de noix coco vanillés

Ou

Choux croustillant sauce chocolat grand cru, chantilly au café

Le Fromage +12€

St Nectaire & vieux Conté

Café ou thé Mignardise

*140 euros par personne
hors boisson*

New Year Menu

Crabfish arrancini & lobster cream

Pumkin soup, perfect egg & smoked chesnut

Duck homemade foie gras, white oignon chutney & toast

Grilled scalops, corn espuma with mashed watercress & spinach

Beef filet grilled with pepper, mash potatoe, wild mushroom & truffle sauce

Dessert

Passion fruit mousse, roasted mango, iced ron & coconut espuma

Or

Crispy chocolate choux, coffee whipped cream

Cheese plate +12€

St Nectaire & old Conté

Coffee or tea Mignardise

*140 euros per person
without drinks*

