



Menu du réveillon



2018-2019

74 euros

Apéritif Au champagne
amuses-bouches

Foie gras de canard confit a la fleur de sel,
condiments de fruits secs, brioche toastée

Noix de Saint-Jacques dorée,
Potiron confis et mousseline au champagne

Grenadin de veau au sautoir, champignons
des bois, pommes anna

Tarte sablée aux fruits confits
Coulis de fraise

Pousse ... cognac ou armagnac supplément 6 euro
Vin conseillés : rosette (vin Moelleux) et Pécharmant. (4 euros
le verre)

