



Menu

31 décembre

Amuses bouche

Tourteau et avocat

Huître chaude, sabayon vin jaune

Foie gras poêlé, coulis de butternut

Ormeaux, purée de Cèpes caramélisés

Plats

Cuisses de grenouille, ail et persil

Tartare d'esturgeon, mousse de cresson et caviar de
Sologne

Terrine de homard, vinaigrette de crustacés

St-jacques poêlées, espuma de céleri au foin, huile de
céleri branche

Fraîcheur Hibiscus

Tourte de Pigeonneau, foie gras et cèpes, sauce truffe.

Fromage

Éclats de Comté 36 mois et truffe noire

Dessert

Chocolat d'origine Cameroun 80%, et clémentines

Boule de neige exotique

Menu à 145€ Hors Boissons.



Menu

1er janvier

Amuses bouche

Tourteau et avocat

Huître chaude, sabayon vin jaune

Foie gras poêlé, coulis de butternut

Ormeaux, purée de Cèpes caramélisés

Plats

Tartare d'esturgeon, mousse de cresson et caviar de Sologne

St-jacques poêlées, espuma de céleri au foin, huile de céleri branche

Tourte de Pigeonneau, foie gras et cèpes, sauce truffe.

Fromage

Éclats de Comté 36 mois et truffe noire

Dessert

Boule de neige exotique

Menu à 115€ Hors Boissons.