

Menu de Réveillon

Coupe de champagne
Amuse-Bouche
Mini crème brûlée au foie gras , sorbet basilic

Entrées

Crumble de canard, poireaux, parmesan Reggiano, jeunes pousses
Ou
Ferrine de crabe et crevettes, marjolaine et zeste de citron,
mayonnaise au Wasabi

Plats

Filet de Saint-Pierre snacké, mousseline de vitelotte, brunoise de
butternut, sauce mimosa au prosecco et jus d'orange sanguine
Ou
Filet de bœuf 180g, écrasé de pommes de terre à la truffe, chou
romanesco, chips de carottes, sauce Rossini au foi gras et madère

Desserts

Bûche glacée ou non glacée, au choix
Ou
Petites douceurs avec le café

140 €