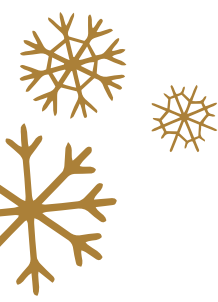




# MENU NOUVELAN



Mise en bouche du Réveillon  
Flûte Taittinger et 3 tapas

---

Marbré de foie-gras au pain d'épice,  
intense de myrtilles au poivre rouge de kampoort

---

Filet de turbot et son sabayon de champagne,  
panais confit au miel d'acacia et crumble romarin

---

Côte de veau de nos régions cuite en basse température,  
mousseline truffée et jus de veau corsé au Niepoort

---

Ronde des pâturages de chez Dubouloz  
Brie truffé • Reblochon fermier • Rocamadour

---

Les belles gourmandises  
du Réveillon



95 €