MENU DU NOUVEL AN

Coupe de Champagne de la maison Taittinger

Accompagnée de 2 tapas :
Gougère au Brie truffé
Huître chaude gratinée au sabayon de champagne

Amuse-bouche à partager

Noix de Saint-Jacques nacrées à la vanille, pickles de litchi

Terrine de foie gras

Mariné au Sauternes, confiture de mangue et piment d'Espelette,
pudding de graines de chia comme un riz au lait

Filet de Saint-Pierre poché

Au bouillon d'agrumes et à la cannelle, mandarine
flambée au whisky, tombée de chou frisé

Tournedos de veau

Rôti au miel de châtaignier, demi-cèpe glacé au beurre fumé,
poire pochée, jus de rôti en demi-glace

Neufchâtel

Confiture de coing à la truffe

Légèreté et craquant à la noisette, note citronnée

Vin blanc : Chablis 1er Cru « Montée de Tonnerre », Domaine Billaud-Simon 2022
Vin rouge : Pommard « La Chanière », Domaine Maréchal 2017
Evian, Badoit & boissons chaudes

180 €

Boissons incluses

MENU DU NOUVEL AN

Adolescent 12-17 ans

Menu adulte avec un mocktail maison

Boissons sans alcool incluses

140 €

Enfant 5-11 ans

Terrine de foie gras mariné au Sauternes, confiture de mangue
et piment d'Espelette, pudding de graines de chia comme un riz au lait

Tournedos de veau rôti au miel de châtaignier, demi-cèpe glacé
au beurre fumé, poire pochée, jus de rôti en demi-glace

Légèreté et craquant à la noisette, note citronnée

Boissons sans alcool incluses

60 €

Enfants moins de 5 ans

Dos de saumon **ou** Tenders de volaille panés, servis avec frites

Deux boules de glace

Boissons sans alcool incluses

Gratuit