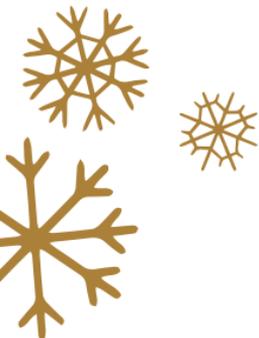




MENU NOUVELAN



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 kampo

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 €/PERS