



MENU DU NOUVEL AN

45.00 € TTC

ENTRÉES

Tartelette de champignons et escargots,
émulsion de persil plat

Ou

Foie gras fait maison, chutney pomme abricot

Ou

Saint Jacques cuites en coquilles,
mousseline de pomme de terre

PLATS

Escalope de bar de petits bateaux rôtie sur la peau
beurre acidulé et petits légumes de saison

Ou

Epaule d'agneau cuite longuement, crème d'ail confit

Ou

Magret de canard cuit à basse température et rôti,
jus à l'orange

DESSERTS

(À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS)

Plateau de fromages

Ou

Churros, crème pralinée, glace vanille
et nougatine à la cacahuète

Ou

Pavlova aux fruits exotiques, sorbet passion

