MENU DE RÉVEILLON

Amuses-bouche

*****

Foie gras de canard en terrine,
Quetsches au vinaigre de cidre, gruée de cacao,
mauricette toastée

*****

Merlu en croûte de noisette, endive caramélisée,
beurre blanc à la truffe

*****

Quasi de veau rôti, croustillant de ris de veau,
Pomme verte rôtie, Mousseline de chou-fleur,
Jus de veau à la sauge

*****

Munster doux, confit d'oignon au genièvre
Brunoise de granny smith et vinaigre de malt

*****

Douceur des Iles
Ananas, vanille et caramel

*****

Coupe de Champagne
Et Mignardises

125€/pers

(hors boissons)