

**Menu de Nouvel An**  
**Mardi 31/12/2019 à 20h**  
**Sur réservation**  
**99€/ pers (boissons comprises\*)**



***Duo de Mises en Bouche***

*Velouté de potimarron bio, éclats de châtaignes, syphon de pain d'épices  
Carpaccio de St Jacques, condiment de carottes bio moutardée,  
pickles de carottes sanguines*

***Et sa coupe de Champagne Brut Brisson***

\*\*\*\*\*

***Entrée***

**Ravioles de Foie gras de canard extra,**

*Crème foisonnée de truffes Melanosporum*

\*\*\*\*\*

***Plat***

**Suprême de Colvert rôti sur l'os, jus aux baies de cassis,**

*Poêlée de légumes racines au beurre noisette, bouquets de pommes de terre et persil simple*

\*\*\*\*\*

***Fromage***

**Fondant de Mont d'Or AOP à partager**

*Jeunes pousses, vinaigre de xérès et huile de pépins de raisin*

*Pain aux noix et fruits secs maison*

\*\*\*\*\*

***Dessert***

**Délice Litchi Framboise,**

*Biscuit macaron, crème aux pétales de rose, framboises et litchis*

***Et sa coupe de Champagne Brut Brisson***

Pacherenc, Appellation Pacherenc du Vic-Bihl contrôlée  
Côtes du Roussillon Le Clos AOP, Domaine Boudau  
Lussac Saint Emilion AOP Roc de Giraudon

Acompte de 30% à la réservation

\* Prix TTC, service compris