

Menu de Nouvel An

Lundi 31/12/2018 soir

Sur réservation

99€/ pers (boissons comprises*)



Duo de mises en bouche

Et sa coupe de Champagne Brisson Rosé

*Œuf parfait, espuma de foie gras, râpée de truffes noires
Tartare de St Jacques, pomme verte et estragon, citron caviar*

Entrée

Escalope de Foie gras snackée,

Croustillant de fruits secs, griottines au kirsch

Plat

Filet mignon de veau cuit Basse Température,

Crousti-fondant de risotto aux morilles, jus vert

Fromage

Délices de fromages des Hauts de France

Jeunes pousses à l'huile de noisettes

Dessert

Et sa coupe de Champagne Brut Brisson

Bûche peps de la Saint Sylvestre

Insert framboise, mousse yuzu, biscuit pistache

*Côtes de Gascogne IGP Colombelle Charmes
Bourgogne, Santenay AOC Domaine Charleux
Bordeaux, Château Canet BIO AOC

* Prix TTC, service compris