

# 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