

MENU DU 31 DECEMBRE 2018
76€ par personne

COUPE DE CHAMPAGNE (12.5cl) - AMUSES BOUCHE

ENTREES - STARTERS

Le foie gras de canard en terrine, chutney de Noël
Our foie gras of duck, christmas chutney
ou/or

Le marbré de Saint Jacques et poireaux au pain d'épices, émulsion vanille
Scallops and leeks timbale, ginger bread and vanilla emulsion

PLATS - MAIN COURSES

Le tournedos de filet de boeuf aux morilles, pommes macaire et petits légumes
Tenderloin of beef in a morel sauce, macaire potatoes & vegetable
ou/or

Le filet de bar au champagne, petits légumes, riz vénéré
Filet of seabass in a champagne sauce, baby vegetable, black rice

PLATEAU DE FROMAGES - CHEESES

DESSERTS

L'omelette norvégienne flambée
ou/or

Le fondant au chocolat et mandarine confite
Hot chocolate & tangerine fondant

PRODUITS FRAIS CUISINÉS SUR PLACE - HOMEMADE FOOD FRESH PRODUCTS