

Menu du Nouvel An

2017

Coupe de Champagne et Amuse-Bouche



Mise en Bouche

Croquant Champignons des Bois aux Senteurs de Truffes



Foie Gras de Canard dans tous ses états



Saint Pierre et Saint Jacques Piqué à la Citronnelle, Huître Chaude de Beauvoir aux Senteurs de Curry, Cerfeuil Tubéreux



Fine Gelée de Carcadet, Fraîcheur de liqueur de Pamplemousse



Tournedos de Filet de Biche gainé au Lard fermier, Sablé Parmesan et Raviole Pack Shoi et Pétales de Légumes d'Hiver
(La Biche peut être remplacé par un Filet de Bœuf à la demande)



Cornet de Mont d'Or fermier, Sorbet Champagne, pomme Granny Smith



Gourmandise du Nouvel An 2017



Café et Mignardises autour du Chocolat Valrhona



Menu à 80 euros



Bonne
année!