

SEN S AIS



Réveillon de la Saint Sylvestre

*Menu à 180 € par personne
avec 1 coupe de champagne*

Amuse-bouche

*Foie gras de canard en croûte de châtaignes et vieux marc,
briochette grillée*

Ou

*Salade empereur au homard et volaille,
vinaigrette césar à l'huile de truffe*

○○○○○

*St Pierre cuit au plat, tomates cœur de pigeon, salade d'épinard
chaude aux agrumes*

Ou

*Coquilles St Jacques rôties, mousseline de céleri,
noisettes torréfiées*

○○○○○

*Veau cuit lentement aux herbes, risotto de billes de légumes
au lard poivré*

Ou

*Noisette de chevreuil grand veneur, Martin Sec au vin rouge,
millefeuille de pommes de terre*

○○○○○

Brie truffé, salade aux noix

○○○○○

*Dessert de l'an neuf
Le chocolat rencontre la mandarine*