

MENU 31 DECEMBRE 2019

Emietté de Tourteau, raviole végétale

Œuf poché au caviar osciètre, émulsion haddock

Huitres chaudes, sauce champagne, croustillant de pain de seigle

Cappuccino de pomme de terre à la truffe

Oreiller belle aurore

Tournedos Rossini

Mini pommes cuites pendant 12 heures, crumble à la noisette et sauce
au cidre réduit

Suprême de clémentine légèrement rôtie,
crème de chocolat Caraïbe, sauce Suzette clémentine

Menu 165€

Sous réserve d'arrivage des produits frais

** Les boissons ne sont pas comprises dans notre menu*