

2019

Menu du Réveillon

120€ / PERSONNE

APÉRITIFS

BOISSON

Un apéritif au choix

AMUSE-BOUCHE

1 mini blinis foie gras, confiture de figues
1 mini brochette de magret fumé aux griottes
1 verrine de guacamole et tourteaux

ENTRÉES

MÉDAILLON DE HOMARD

Homard Canadien, tartare de mangue fraîche, vinaigrette à la truffe noire

— OU —

TERRINE DE FOIE GRAS

Foie gras maison, brioche maison, chutney de figues noire de Corse

PLATS

DUO DE SAUMON

Saumon frais d'Écosse et Turbot sauce champagne,
tarte tatin aux légumes confits, fleurs de courgettes

— OU —

FILET DE BŒUF

Crème de foie gras, aumonière de petits légumes,
clafoutis aux girolles, tomate grappe

DESSERTS

AUMONNIÈRE DE CRÊPES

brunoise de mangues aux framboises, crème patissière, coulis de kiwi

— OU —

MOELLEUX CHOCOLAT

chocolat noir, crème de pistache, tuile aux amandes

BOISSONS

VIN

1/2 bouteille de vin pour 2 personnes
au choix : vin rouge ou vin blanc
selon sélection du chef