



Jour de l'An Menu à 45 €

Mises en bouche de fête

>>>

Mi-cuit de foie gras de canard, chutney de figue et coing
Petite brioche à l'arôme de truffes

>>>

Filet de bœuf rôti au four, champignons des bois
Gratin de pommes de terre au morbier légèrement crémé

ou

Turbot poché à la bisque d'écrevisse
Riz long grain parfumé à l'encre de seiche, tuile de sésame & citron caviar

>>>

Fromages de nos régions
Chiffonnade d'endives aux raisins blonds

>>>

Millefeuille croustillant, mascarpone chocolatée
Caramel d'orange

ou

Parfait glacé aux pruneaux parfumé à la Chartreuse

Nos suggestions

Entrées

- >> Croûte aux morilles à la crème de vin jaune 18 €
- >> Mi-cuit de foie gras de canard, chutney de figue et coing
Petite brioche à l'arôme de truffes 16 €

Plats

- >> Filet de bœuf rôti au four, champignons des bois
Gratin de pommes de terre au morbier légèrement crémé 25 €
- >> Turbot poché à la bisque d'écrevisse
Riz long grain parfumé à l'encre de seiche, tuile de sésame & citron caviar 28 €
- >> Noisettes de sanglier poêlées aux cinq baies
Pressé de pommes de terres et poire caramélisée 25 €
- >> Noix de St Jacques en blanquette safranée & risotto noir au parmesan 26 €

Desserts

- >> Trio de fromages de nos régions,
Chiffonnade d'endives aux raisins blonds 8.50 €
- >> Parfait glacé aux pruneaux parfumé à la Chartreuse 9 €
- >> Millefeuille croustillant, mascarpone chocolatée
Caramel d'orange 9 €