

Menu
"nouvelle année "

soir du 31 décembre et midi du 1er janvier

78 €

Coupe de champagne de la cuvée des
Maîtres Restaurateurs et petits fours
de Noël

ENTRÉES

Foie gras poêlé dans son petit burger
artisanal à la gelée de pommes au
safran
et
Salade de langouste aux mangues

PLAT

Chapon à la mousseline de homard

FROMAGES

Trilogie de fromages artisanaux

les 3 DESSERTS

Bûche chocolat
Émincé de poire pochée au miel
aux éclats de praline,
Mousse pistache

CAFÉ

accompagné des chocolats Alliot

