

Un menu qui éblouira vos papilles

Entrée en fête : Faites votre choix entre deux entrées d'exception

- Foie gras
mariné à l'Armagnac et pistache, confiture de coing maison, brioche
moelleuse
- 6 huitres fines de claire n°3
-

Plat : À vous de choisir parmi trois plats raffinés

- Saint-Jacques rôties,
émulsion de corail, légumes oubliés rôtis au feu de bois, gelée de pomme
verte, caviar de poisson volant & poire Crystal.
- Risotto Noir Venere
Poulpe et gambas, chou pourpre, œufs de saumon, cébette et jeunes
pousses
- Carré d'agneau en croûte d'herbe
Purée de céleri rave et jus d'agneau au genièvre

Final Gourmand : une douceur exquise pour clore l'année en beauté

Croustillant praliné aux noisettes, mousse au chocolat grand cru, crémeux de vanille de madagascar et glace onctueuse parfumée à la fève Tonka.

Profitez d'un DJ Live aux 12 coups de minuit

Menu Festif à 129,00 € TTC

(Le prix comprend le service, une eau minérale pour 2 personnes et une boisson chaude.)

Menu Festif : 169,00 € TTC

(Le prix comprend le service, une eau minérale et 1 bouteille de Champagne Paillette Brut pour 2 personnes et une boisson chaude.)