



Réveillon du nouvel an 2022,
Menu à 85 € / personne

Coupe de champagne Roederer et blinis d'omble légèrement fumée.

Glass of Roederer champagne and lightly smoked char blinis.

Foie gras de Canard du sud-ouest, parfumé à la fève de tonka Chutney de prune de pays,
brioche toastée.

Duck foie gras from the southwest, flavored with tonka bean, Country plum chutney, toasted brioche.

Saint jacques de Saint Brieuc grillées, raviole de homard bleu, sabayon au Noilly.

Grilled scallop shell from Saint Brieuc, blue lobster ravioli, Noilly sabayon.

Noix de quasi de veau braisée/fondante, Potimarron de Lugrin grillé, Albufera aux morilles.

Braised veal quasi, grilled Lugrin pumpkin, Albufera with morels.

Brie de Meaux parfumé à la truffe blanche.

Brie de Meaux flavored with white truffle.

Mandarine impériale, mousse chicorée, praliné pain d'épices.

Imperial mandarin, chicory mousse, crispy gingerbread

Nous proposons un menu unique pour la soirée et une version décliné entrée /plat /dessert pour les enfants à 35€.

Prix net en euros, taxes et service compris. Net prices in euros, taxes and service included.