

MENU DE NOUVEL AN

140€ par personne

Mise en Bouche et cocktail Maison



Entrées au Buffet :

Cascade de crustacés (langoustines, queue de homard, crevettes bouquet..),
Mayonnaises curry; ail, Beurre d'algues, Piment

Huitres, Perles de vinaigre échalote, Balsamique et Yuzu, Pain de seigle

Oursins de mer au naturel

Déclinaison de saumon : Gravelax maison baies et herbes fraîches,
Tartare et saumon fumé ficelle

Terrines de foie gras de canard et autres variantes, Chutneys et compotée d'oignons

Moules gratinées en persillade

Fricassée d'escargots à la crème d'ail



Plats chauds à l'assiette :

Carré d'agneau en habit vert, Pomme écrasée truffée, Mini courgette rôtie,
tomate confite au thym, Jus onctueux

Ou

Queue de langouste rôtie, Ravioles du Dauphiné aux écrevisses,
Artichaut bouton et sa bisque



Fromages frais et affinés, de saison, Fruits moelleux



Dessert de l'An Neuf de notre chef pâtissière



Menu Enfants :

60€ par personne

Entrées au buffet

Filet de canette farci aux cèpes, Sauce champignons à la crème, Pommes Dauphine

Dessert à l'assiette

araucaria