



~ Votre Menu en 3 plats ~
31 décembre 2018

46€

Mise en Bouche du Chef

~

Macaron de Saumon, quenelle de ricotta à l'aneth,
pulpe de betterave

ou

6 Huîtres n°3 et vinaigrette échalote

ou

Terrine de foie gras, chutney de figues et brioche toastée

~

Magret de Canard rôti aux épices douces et gratin dauphinois

~

Soupière de Cabillaud, légumes et sa bisque de Homard

~

Granité au champagne rosé

~

Brie aux fruits secs et son pain aux Noix

Ou Fromage blanc

~

Farandole très gourmande de dessert

Forêt noire , Boule de sorbet, Salade de Fruits de saison

& verrine citron meringuée

