

MENU du 31/12/2024 (110€/personne)



Apéritif : (1 coupe de champagne ou 1 jus de fruit + 2 mini bouchées aux escargots).

-2 ENTRÉES-

* Foie gras de canard maison, chutney de figues.

* 6 pétoncles farcies.

-1 PLAT (aux choix)-

Queue de langouste grillée, sauce fruit à la passion, cœur d'artichaut, écrasé potimarron.

Suprême de chapon aux morilles, sauce au foie gras, pommes grenailles, salade.

Filet de cerf aux airelles, écrasé potimarron.

-DESSERTS-

Duo de macaron à la mangue et forêt noire.



Bonne année et beaucoup d'amour.