



## Diner du 31/12/2025: 99€/personne

2 mini amuses bouches (1 feuilleté d'escargot + 1 feuilleté au crabe)

## Entrées

Carpaccio de st jacques à la truffe noire Foie gras canard maison (mi cuit) , chutney de figues

## 1 Plat au choix

Queue de Langouste rôtie, sauce aux fruits de la passion, cœur d'artichaut rôti Filet de biche aux airelles, gratin dauphinois, salade Suprême de chapon, sauce au foie gras aux morilles, gratin dauphinois et salade

## Dessert

Macaron (taille XL) à la framboise et sa boule de sorbet à la framboise

\* Un mini shoot de rhum arrangé (offert)

Tous nos plats sont faits 100% maison avec des produits frais et de qualité.