



Menu du Réveillon du Nouvel An

*Le Carpaccio de St Jacques
Endive et Truffes*

☆☆☆☆

*Les Langoustines Rôties
Coing acidulé et Butternut*

☆☆☆☆

*Le Foie Gras Poêlé
Champignons, Noisette, Herbes Sauvages*

☆☆☆☆

*La Daurade Royale
Céleri et Yuzu*

☆☆☆☆

*La Caille Rôtie
Sauce Foie Gras, Topinambour confit*

☆☆☆☆

Le Brie de Meaux aux truffes

☆☆☆☆

*Le Fuseau Croquant
Chocolat et Truffes*

Trio de Jazz

185 Euros par personne (hors boissons)

275 Euros par personne eau, vins et café inclus

Vouvray sec Domaine du Clos Naudin-Philippe Foreau 2017 (blanc)

Chassagne Montrachet Domaine Sylvain Morey 2017 (blanc)

Châteauneuf du Pape Château La Nerthe 2013 (rouge)

Champagne Colllet « Brut Art Déco »