



Menu réveillon 2023-2024

dîner du 31 décembre en 6 temps

160€/personne



MISE EN BOUCHE

avec coupe de champagne
ou cocktail de fruits frais

CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES ET CAVIAR PERLITA

gel de betterave | fleur de sel fumée

ENTRÉE

FOIE GRAS MI-CUIT À LA TRUFFE

échalotes confites au balsamique | magret fumé |
pomme rôtie à la vanille | brioche snackée

PLATS

DEMI-QUEUE DE LANGOUSTE EN INFUSION

DOUCE À LA CITRONNELLE

poireaux confits grillés à la flamme | palmistes rôtis au curcuma |
crémeux de petits pois à l'huile de crustacés

CHEVREUIL EN BASSE TEMPÉRATURE

AU BEURRE CALOUPILÉ

purée de châtaigne à l'huile de truffe |
carottes glacées à la fleur de sel | sauce brune à l'ail noir

PRÉ-DESSERT

GRANITÉ VERVEINE | MINISTRONE DE LETCHIS MENTHOLÉ



DESSERT

avec coupe de champagne
ou cocktail de fruits frais

DOUCEUR DE CHOCOLAT AUX MARRONS GLACÉS

croustillant de noisettes | crème de marrons |
sponge cake pistache | compotée de fruits rouges



RÉSERVATIONS AU 0262 51 51 51