

Réveillon du Nouvel an

DÎNER DU 31 DÉCEMBRE 2021 - 20H00

MENU EN 6 TEMPS

MISE EN BOUCHE

Cappuccino de foie gras, chantilly noisette torréfiée

ENTRÉE

Noix de Saint-Jacques à la plancha aux effluves de citron caviar
Compotée de mangue à la vanille, jeunes pousses

POISSON

Poêlée de crevettes Carabineros flambées au vieux rhum
Risotto safrané aux petits pois, émulsion à la citronnelle

VIANDE

Carré de cerf basse température, sauce balsamique figue
Panais glacé au romarin fumé et pommes Darphin à l'huile de truffe blanche

FROMAGE

Brie truffé par nos soins, mesclun

DESSERT

Douceur chocolat noir Valrhona sur feuillantine
Salsa de fraises pays et framboises à la menthe
1 coupe de bulles

TARIFS

Adulte : 109€, hors boissons
Enfant (moins de 12 ans) : 59€ (entrée + plat au choix + dessert)
Prix TTC, hors boissons

Informations et réservations : 0262 611 611