

**31 décembre 2024**

**Menu du Nouvel An**

---

**APERITIFS**

Coupe de champagne  
Canapés festifs

**AMUSE BOUCHE**

Ormeaux au beurre persillé

**PREMIERE ENTRÉE**

Homard bleu, orange brulée et estragon

**SECONDE ENTRÉE**

Wagyu et caviar

**MER**

Noix de Saint-Jacques à la Rossini

**TERRE**

Dos de chevreuil au sautoir, sauce grand veneur

**PRÉ DESSERT**

Éclat de cassis, marrons et streusel

**DESSERT**

Parfait Chartreuse, eau de safran, meringue citronnée

**MENU: 375 €**

**ACCORDS METS ET VINS : 175 €**