

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 €