

MENU DU REVEILLON DE NOEL
24 DÉCEMBRE 2018



Truite fumée des Pyrénées, crème acidulée au Yuzu et blinis à l'aneth,



Foie-gras mi-cuit et confit sur toasts et chutney,



Caille des Landes désossée, fourrée au foie-gras et rôtie,

jus à la truffe noire

cardons, potimarrons et champignons,



Bûche glacée autour de la mangue, la passion et la noix de coco.

MENU ENTIEREMENT CONFECTIONNE DANS NOS CUISINES A PARTIR DE PRODUITS FRAIS

MENU à 55€ PAR CONVIVE HORS BOISSON / RESERVATIONS CONSEILLEES