



# Menu Reveillon du jour de l'an



Déclinaison apéritive...



La mise en bouche des fêtes



L'escalope de Foie gras poêlé, chutney exotique et vinaigre de mûre sauvage



Le Dos de lieu en basse température, huitre pochée, légumes anciens, émulsion au champagne



Rafraichissement au citron noir



Tournedos de pintade aux écrevisses, butternut à la fève de tonka, jus de volaille à la bisque  
Gratin Dauphinois



Le Fromages



Le cube, citron Yuzu, mandarine et chocolat



Les gourmandises de fin... d'année

Menu à 90 euros

