

MENU DU RÉVEILLON DE NOËL

DÎNER DU 24 DÉCEMBRE 2023

EN 6 ÉTAPES AVEC UNE COUPE DE CHAMPAGNE - 110€

ACCORD METS ET VINS (4 VERRES) - 40€

L'éveil des Papilles

Amuse-Bouche

*Foie Gras de Canard du Domaine de Limagne
Poêlée de champignons de Lozère*

*Volaille de la Ferme de la Bruyette
Sauce poulet et truffe, panais, gnocchis au parmesan*

*Fromage Truffé
Salade d'herbes, condiment miel
et vinaigre du domaine de Malaïque*

La Douceur

*Le Chocolat de Mr Comte
Noisette du Piémont et citron brûlé*

La Dernière Note

Taxes et service inclus

Viande élevée et abattue en France. Tout est fait maison en fonction des saisons