

Menu de la Saint Sylvestre

Coupe de Champagne, petits fours salés

Oeuf Tocqué à la truffe noire

Coquille St Jacques déstructurée

(St Jacques persillées/ flan de corail/ velouté)

Filet de bar de ligne poché, coquillages en marinière, fondue de poireaux

Sorbet citron Limoncello

Selle d'agneau farcie à la châtaigne, pommes fondantes

Brie truffé / salade de mâche

Tartelette chocolat/ clémentines/chantilly/sorbet

105 € par personne hors boissons

**135€ avec la coupe de champagne et les accords
mets et vins par personne**

Menu du jour de l'an 2025

Œuf Tocqué à la truffe noire

Coquille St Jacques déstructurée

(St jacques persillées/ flan de corail,/velouté)

Selle d'agneau farcie à la châtaigne, pommes fondantes

Brie truffé/ salade de mâche

Tartelette chocolat/ clémentines /chantilly/ sorbet



70 € par personne hors boissons

**100€ avec la coupe de champagne et les accords
mets et vins par personne**