



Menu du nouvel an
125€

Les mises en bouche de François



Saumon fumé au bois d'hêtre et ses accompagnements
ou

Tranchette de foie gras de canard marmelade d'oignons rouges et figues
ou

Gourmandise de ravioles de homard



Sorbet au champagne et crème de cassis



Dos de cabillaud mariné aux aromates rôti sur lit d'asperges thaïes
ou

½ homard dans son bouillon de légumes crévés
ou

Aiguillettes de canard à l'orange



Cœur de l'an neuf, coulis de fruits rouges



Café et ses mignardises

Disponible le 31 au soir et le 01 service du midi uniquement