

MENU REVEILLON DU JOUR DE L'AN

98€ par personne

Amuse-bouches
pour bien commencer

Carpaccio de poire nashi, mozzarella di bufala à la truffe,
huile d'olive à la vanille de Tahiti et parmesan

Oeuf poché, crème légère au fumet de crustacés,
queues d'écrevisses et gros oeufs de saumon

Coquilles St Jacques de la baie St Georges juste poêlées
sur un lit de pommes ratte, beurre noisette à la fève tonka

Blanc de volaille fermier en médaillons farci foie gras
et champignons de la St Sylvestre, sauce périgourdine
et râpée de truffe fraîche

Saint Marcellin affiné à partager à la cuillère

Trio de petits desserts :
Fondant touchoco, crème citron meringuée et tiramisu rose litchi et framboise

1 verre de Champagne ou un apéritif au choix

Carte des vins non majorée (plus de 80 références à partir de 21€,
bouteille de Champagne à partir de 48€)

*Ambiance familiale et décontractée,
cuisine maison à base de produits frais, sans prétention ni présentation gastronomique.*

Merci de réserver au **06 82 82 89 82**
Un acompte de 48€/personne vous sera demandé à la réservation.