

# 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.