

2018

MENU DE LA ST SYLVESTRE 31/12/17



Amuse-bouche « surprise »

Caviar « Calvisius », pomme de terre Charlotte
Crème légère citronnée et bouillon de crustacés

Langoustines d'Ecosse rôties,
Mousseline de céleri et agrumes, jus de carapace

Fraicheur de coing

Tournedos de poularde façon Rossini
Foie gras poêlé et truffe noire

Pavlova fruits exotiques
Sorbet coriandre

90€

SOIREE ANIMEE PAR « JPZ JAZZ BAND » A PARTIR DE 20H

Menu unique (pas de carte) valable le 31 Décembre et le 1^{er} Janvier 2017.
La liste des produits allergènes est à votre disposition à l'accueil.
Prix nets en euros, taxes et services compris.