



Dîner aux chandelles ★

31 décembre 2019

Langoustine rôtie et huître grillée, compote de tomate en barde de courgette

Pressé de foie gras de canard en gelée de cassis, escalope poêlée aux cèpes

Duo de homard et Saint-Jacques au beurre de truffe, asperge verte

Sorbet à la rose arrosé de Champagne

Noisette de dos de chevreuil en habit de chou vert et poivre à queue

Compote d'oignons et fricassée de champignons des bois

Croustillant de Pont l'Évêque, crème aigre et salade de jeunes pousses

Etagée de chocolat Grand Cru Cluizel et fruits exotiques, glace au lait de coco

Mignardises

98 Euros