

MENU du 31 Décembre 2017

90 €



Amuse bouche, choux rouge et saumon fumé



Compression de foie gras de canard aux figues et gelée de Sauternes



Coquilles Saint Jacques, cerfeuil tubéreux à l'huile de truffes



Bar rôti, poireaux et fenouil accompagné d'un bouillon de bergamote



Mousse de mandarine et bouton de meringue



*Filet de veau, mousseline de potimarron
et potager de légumes de saison et jus réduit*



Brillat Savarin aux truffes de Bourgogne



Pré-déssert



Mousse chocolat Giandija, praliné noisette, sorbet passion mangue



Mignardises du jour du l'an