

Menu de Fête
Dîner de la St. Sylvestre

Amuse-bouche

*Pressé de sanglier à la bière et au foie gras,
mousseline de céleri au Vin Jaune et amandes*

*Oeuf bio poché et St Jacques snackée,
persils tubéreux et sauce bisque de langoustine*

*Pavé d'autruche de la région cuit basse température,
sauce au poivre de Jamaïque, endive braisée et petits légumes*

Assortiment de 3 fromages (fromagerie Janin) Supp 6€

Touche rafraichissante, Népita et chocolat Nicolas Berger

*Comme une omelette Norvégienne, fruits exotiques, mélilot
et eau de vie de foin de la distillerie Bourgeois*

Gourmandises sucrées

Menu à 92€