

*Menu du 31 décembre*

*149€*

*Coupe de la bienvenue  
Feuilletées apéritif*

*Mise en bouche*

*Pot au feu de homard décortiquée, foie gras,  
légumes de saison*

*Médailillon de lotte sauce au champagne riz vénéré*

*Pause fraîcheur*

*Suprême de pintade fermière label rouge sauce ail  
noir, pomme Madelon*

*Nougat glacé*

*Menu enfant du 31 décembre*

*75€*

*Boisson de la bienvenue  
Feuilletées apéritif*

*Médailillon de lotte sauce au champagne riz vénéré*

*Suprême de pintade fermière label rouge sauce ail  
noir, pomme Madelon*

*Nougat glacé*