

MENU DE FÊTES DE FIN D'ANNÉE

COUPE DE CHAMPAGNE

GLASS OF CHAMPAGNE

MISE EN BOUCHE

NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉ
AU COULIS DE BUTTERNUT

SNACKED SCALLOPS WITH BUTTERNUT SAUCE

LOUP BRAISÉ AU CHAMPAGNE, CANNELLONI DE LÉGUMES

BRAISED SEA BASS WITH CHAMPAGNE, VEGETABLES CANNELLONI

SUPRÊME DE VOLAILLE FARCIE AU FOIE GRAS,
BOUCHONS DE POMME DE TERRE CONFITE

*BREAST FILLET OF POULTRY TRUFFED WITH DUCK FOIE GRAS,
POTATOES PRESERVE*

FINGER CHOCOLAT-CARAMEL AUX ARACHIDES SALÉES,
SORBET MANGUE

CHOCOLATE-CARAMEL FINGER, SALTED PEANUTS AND MANGO SORBET

MENU BOISSONS COMPRISES / 3 PLATS 69€ / 4 PLATS 79€

