



Menu Saint Sylvestre

Coupe de champagne

Entrée

Terrine de foie gras marbré à la truffe et brioche

Plats

Filet de canette rôtie, purée de châtaignes, pommes cocottes et jus aux airelles

Suivi de

Pavé de lotte rôtie et noix de Saint Jacques, risotto saveur bouillabaisse

Dessert

Poire pochée au vin de Noël, moelleux au chocolat et glace vanille

59 € hors boissons
85 € avec accord mets et vins



Bon appétit !!!