

Carpe Diem

Menu de la Saint-Sylvestre

95€ par personne hors boissons

Amuse Bouche

Tartare d'onglet de bœuf au couteau, glace choron

Foie gras de canard normand poêlé, chutney pomme poire coing, bouillon au pommeau fumé

Noix de Saint-Jacques contisées à la truffe melanosporum, légumes racines, jus corsé

Pintade chaponnée de la ferme du prieuré, déclinaison de pomme de terre, sauce poulette truffée

La mousse au chocolat chaude, sorbet poire liqueur de sapin

*L'inspiration citron, sorbet citron romarin
Coupe de champagne*

menu unique pour le soir de la saint-sylvestre

Nos prix s'entendent net, service compris