

Menu St-Sylvestre

Amuse-bouche

Verrine de saumon fumé, ricotta, ciboulette et aneth

Entrée

Terrine de foie gras maison, confitures de figues, pain d'épice

Plat 1

Raviole de gambas au piment d'Espelette, sauce homardine

Plat 2

Fondant de veau, jus à la truffe,
gratin dauphinois et fagot de légumes

Dessert

Charlottine aux poires et son coulis de chocolat maison

2 verres de bordeaux, 1 verre de chardonnay,
une demi-bouteille d'eau et 1 coupe de pétillant à minuit

**Le repas sera animé par le groupe musical
The Scoop en salle de réception**

195€
par pers.

70€
par enfant*