

Menu

de la Saint-Sylvestre 2025

Mises en bouches



Raviole de langoustines, chanterelle, écume de crevettes grises

ou

Foie gras de canard, condiment café et fruits de la passion



Filet de bœuf normand, purée de châtaignes au vin jaune,
croquette de pomme de terre, jus de viande truffé

ou

Pavé de turbot, légumes oubliés, bisque de crustacés



Pause digestive



Brie de Meaux truffé, *supplément de 12 euros*



Douceur acidulée

ganache pralinée, Kumquat confite, butternut rôtie

ou

Balade dans les sous bois

crèmeux chocolat noir, cèpes, cassis, gavotte croustillante



Mignardises

95 euros

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS