

• Réveillon du 24 décembre 2024 •

MENU DE NOËL

Coupe de bulles

Tartare d'huîtres & concombre
Foie gras de canard au torchon, gelée au Porto
Consommé de bœuf, gésier de canard & petits légumes

Sashimi de thon rouge en carpaccio, crème de stracciatella di bufala à l'huile d'olive
& basilic, condiments croquants, feuille de riz soufflé

Noix de Saint-Jacques grillées, déclinaison autour de la carotte, estragon frais haché,
beurre blanc légèrement citronné & écume au cresson

Filet de chapon de Bresse, crémeux de butternut, mille-feuilles de légumes au parmesan,
croquettes de pommes de terre, crème de fond de volaille au vin jaune & morilles poêlées

Dégustation de fromages, sirop de Liège,
roquette, noix, tomates confites, raisins & petit pain aux figues

Tartelette citron meringuée, crumble aux amandes, basilic, gel de citron vert,
quenelle de mousse de yaourt & sorbet à l'orange sanguine

Café

115,00* € / personne • Dès 19h00

Boissons comprises jusque 01h00*

Live Band & Dj