

Menu réveillon St Sylvestre 69€

Cocktail maison et ses amusettes

Terrine de foie gras de canard laqué brioche aux épices

Noix de St Jacques au parfum de truffes et bœuf Waguy
fumé par nos soins

Pavé de cerf cuit au sautoir, sauce aigre douce aux airelles
purée de topinambours

Brie de Meaux fermier (sup 4€)

Assiette de desserts : Craquant de mousse chocolat
praliné, parfait glacé rhum raisins et tarte citron vert

Prix net service compris hors boissons

Menu du jour de l'An 62€

Cocktail maison et ses amusettes

Terrine de foie gras de canard laqué brioche aux épices

Émincés de saumon (bio ou LR) façon gravlax au parfum
de combava

Pavé de cerf cuit au sautoir, sauce aigre douce aux airelles
purée de topinambours

Brie de Meaux fermier (sup 4€)

Assiette de desserts : Craquant de mousse chocolat
praliné, parfait glacé rhum raisins et tarte citron vert

Prix net service compris hors boissons