

LE MENU DU RÉVEILLON avec DUO MUSICAL

Les mises en bouche

Huître marinée au citron caviar,
Crème prise de foie gras aux cèpes
Tartelette de crabe au guacamole

Le Saumon

Fumé maison en carpaccio, condiment mimosa et caviar rouge

La Saint-Jacques

Rôtie en viennoise de noix, coulis de carottes à l'orange

Le Citron

Sorbet à la Vodka

La Poularde de Bresse

Suprême poché aux truffes, sauce Albufera,
légumes d'hiver en pot-au-feu nourris de foie gras

Le Brie de Meaux

Farci au mascarpone et noix

Le Marron

Bûche traditionnelle, glace au pain d'épices

Les Mignardises & sa Coupette

Truffes chocolat au rhum, pâtes de fruits exotiques