

MENU DU NOUVEL AN

*Maki de galetou à la rilette de maquereaux,
crème de betterave au chèvre frais*

ENTREE

Tartare de truite de la Vézère, crème fumée et agrumes

ou

*Bouillon de poule fermière à la thai,
foie gras poché et shitakés*

PLAT

*Tournedos de bœuf, copeaux de foie gras,
échalotes confites, écrasé de céleri-rave
aux baies roses*

ou

*Risotto aux brisures de truffe,
St Jacques snackées à l'huile d'amandes toastées*

FROMAGE

Fromage de chèvre sec mariné au sirop d'érable et whisky

DESSERT

Ravioles de chocolat noir, smoothie frappé à la poire

ou

*Ananas victoria flambé au rhum
nougatine à la pistache, espuma passion*

40 EUROS

UNIQUEMENT SUR RESERVATION

(PRIX NET, SERVICE COMPRIS)