

Menu de la Saint-Sylvestre

Coupe de champagne et ses Tapas.

Amuse-bouche truffés

Foie gras de Canard mi-cuit et mangue.

Ou

Carpaccio de noix de Saint-Jacques, main de bouddha,
œuf de Truite et vinaigre de balsamique. .

Dos de Maigre rôti, légumes croquants et jus truffée.

Ou

Filet de veau rôti, purée de pommes de terre truffée et
jus corsé.

Le fromage truffé et salade.

Duo Chocolat noir – Orange Sanguine.