

❁ MENU du RÉVEILLON ❁

Dîner du 31 décembre 2023

*Mises en bouche*

❁ ❁ ❁ ❁ ❁

Médailon de Lotte nacré, tarama fumé de cabillaud &  
gelée de fumet de lotte, citron caviar

*Médailon de lotte servi froid*

ou

Pâté Croûte façon Oreiller de la belle Aurore

*Ris de veau, foie gras, magret, veau & autres secrets*

Finaliste au Championnat du Monde de Pâté Croûte

❁ ❁ ❁ ❁ ❁

Soufflé de Carrelet, sauce Nantua & escargots en persillade

*Mousseline & chips de topinambour rôti au barbecue japonais*

ou

Bœuf Wellington - faux filet de Bœuf Charolais,  
farce foie gras & effiloché de queue de cochon, sauce périgourdine

*Mousseline de carotte*

❁ ❁ ❁ ❁ ❁

Saint Félicien truffé maison, compotée de fruits de saison

En option - supplément 8€

❁ ❁ ❁ ❁ ❁

*Pré-dessert*

Poire caramélisée, biscuit financier & sabayon au Champagne

*Sorbet maison à la poire & gel poire*

ou

Tarte Chocolat Pistache - pâte de pistache & cœur coulant  
au chocolat Mandjari

*Sorbet maison au sapin*

Sur place : 79€ par convive  
À emporter : 59€ par convive

*Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte. Notre Chef est à votre disposition en cas de restriction alimentaire ou d'allergie. Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant. Prix nets en euros, taxes et service compris.*