

Menu spécial
31 décembre 2023
18h00

Apéritif

Coupe de Champagne Moët & Chandon (12,5cl) ou Crodino « Virgin Spritz »
et amuse-bouches

Entrée

Saumon mi fumé à l'aneth, crémeux de moutarde épicé et pickles
Bloc de foie gras de canard, chutney de pommes et cèleri
Velouté de butternut à la noisette, œuf parfait bio 🌱

Plat

Quasi de veau, mousseline de pommes de terre, et son jus
Gambas papillons, risotto d'épeautre au Comté
Poireau rôti et ses petit légume crème de carotte au cumin 🌱

Fromage ou Dessert

St marcelin compoté de pomme au cidre et noix
Royal chocolat praliné
Nougat glacé, biscuit pain d'épices

Café ou thé

Boissons

AOC Bordeaux - Agneau Rouge
AOC Bordeaux - Mouton Cadet Blanc
(Au choix, 1/2 bouteille par personne)
Ou 2 softs (25/33 cl) par personne

1 bouteille d'Evian ou Badoit (1l) pour 2 personnes

(Toute autre demande sera en supplément)

Quantité des mets limitée chaque jour pour assurer la fraîcheur, sauf commande spéciale sous 72h

Végétarien 🌱



Special menu
NYE 2023
6pm

Aperitif

Glass of Champagne (12.5 cl) or Crodino « Virgin Spritz »
& Amuse-bouches

Starters

Semi-smoked salmon with dill, spicy mustard cream and pickles
Block of duck foie gras, apple and celery chutney
Butternut squash soup with hazelnuts and organic soft-boiled egg 🌱

Main Courses

Veal haunch, potato mousseline gravy
Butterflied prawns, spelt and Comté risotto
Roasted leek with baby vegetables, cream of carrot soup with cumin 🌱

Cheese or desserts

St Marcellin, apple compote with cider and walnuts
Royal chocolat with praline
Frozen nougat, gingerbread biscuit

Coffee or tea

Drinks

AOC Bordeaux - Agneau Rouge (red wine)
AOC Bordeaux - Mouton Cadet Blanc (white wine)
(Choice of 1/2 bottle per person)
Or 2 soft drinks (25/33 cl) for person

Bottle of Evian/Badoit (1L) for 2 persons

(All other requests will be charged extra)

Quantity of dishes limited each day to ensure freshness, unless special order within
72 hours

Vegetarian 🌱