

Menu du Nouvel An

31 décembre 2024

95€
par
personne

Mise en Bouche

Poireaux brûlés, langoustines en deux façons

Foie gras chaud de canard
mousseline de potimarron

Saint-Pierre au parfum de Provence

Poularde en vessie
Sauce Albufera foie gras et truffes fraîches
garniture d'hiver

Bonbon de Saint-Nectaire et sa salade

Pré dessert
Dessert de l'An Neuf