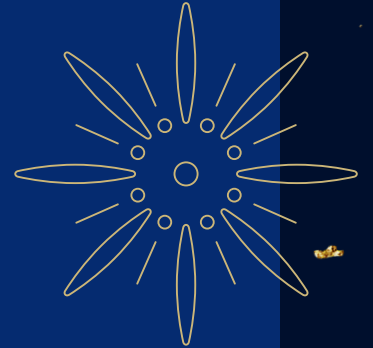
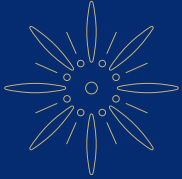


Menu du Nouvel An

31 décembre 2024

95€
par
personne



Mise en Bouche

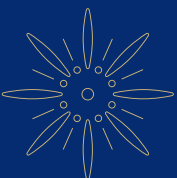
Poireaux brûlés, langoustines en deux façons

Foie gras chaud de canard
mouseline de potimarron

Saint-Pierre au parfum de Provence

Volaille de Bresse
cuisson sous vide à basse température
Sauce Albufera foie gras et truffes fraîches
garniture d'hiver

Bonbon de Saint-Nectaire et sa salade



Pré dessert
Dessert de l'An Neuf

