

MENU du 1er Janvier 2018

Mise en bouche : cassolette lutée d'escargots aux cèpes



*Mille-feuilles de Foie gras aux figues et magret de canard gras mi-fumé
En compagnie d'un petit pain brioché toasté Abricots – Pistaches*



*Dos de Maigre à l'émulsion d'agrumes
Et sa crème de carottes à l'orange*



*Caille Farcie aux châtaignes
Cornes d'abondances, croquettes de panais et croutons de pain d'épices*



Croustillants au fromages et mesclun à l'huile de noisettes « Guenard »



*Nos trois douceurs de nouvel An 2018
La coupe sabayon glacé au Champagne
Cocktail aux fruits exotiques à l'eau de rose
Dacquoise crémeux lactée*



Mignardises chocolatées

**57.50 euro poisson ou viande
67.50 euro poisson et viande**