



Mercredi 1^{er} Janvier 2020 à 12h30

" Menu du Nouvel an "



57 Euros par personne boissons comprises

Cromesquis d'escargot, chantilly à l'ail
& bouchée de saumon au wakamé

Champagne brut



Dos de cabillaud cuit lentement à la vapeur,
Crèmeux de céleri rave et espuma cresson,
Oeufs de truite et jus de crustacés

Touraine



Rôti de chapon landasien farci aux marrons et foie gras,
Jus réduit au porto

Haut Médoc



Brie de Meaux,
Chutney de fruits secs

Haut Médoc



Le gros macaron chocolat griottes,
Façon Forêt Noire,
Fruits acidulés

RESERVATION * AU 03 27 48 89 68

* La réservation devra être confirmée par le versement d'un acompte de 25 €/personne