



Menu Nouvel An



Soirée du Mardi 31 décembre 2024

**COUPE DE CHAMPAGNE GRANDE RESERVE PIERRE MIGNON
& AMUSES BOUCHE**

*Mini pain perdu au foie gras poêlé
Mini french toast with pan-fried foie gras*

Entrées

*Foie gras mi-cuit au torchon, fleur de Sel et sa gelée au Banyuls
Semi-cooked foie gras in a cloth, fleur de sel and Banyuls jelly*

*Ravioles de homard infusion gingembre et crème vanillée
Lobster ravioli with ginger infusion and vanilla cream*

Plats au choix

*Filet de bœuf en croute morilles & foie gras,
jeunes légumes et croustillant de pommes de terre
Beef filet grilled, morel & foie gras, young vegetables and crispy potatoes*

Ou

*Cassolette de homard, palourdes et moules sauce safrané
pommes vitelotte et jeunes carottes
Lobster casserole, clams and mussels, saffron sauce, vitelotte potatoes
and young carrots*

Trou Normand

*Assiette de fromages affinés du Berger
Plate of mature cheeses*

Dessert

*Millefeuille de mascarpone au marron, brisures de marrons glacés Sorbet cacao & coco
Millefeuille of mascarpone with chesnut, broken chesnut ice cream, cocoa and coconut sorbet*

Ou

*Fondant Chocolat noir au piment d'Espelette sorbet Passion
Chocolate fondant with espelette pepper passion fruit sorbet*

165,00€ PRIX NET SERVICE COMPRIS réservation obligatoire 50% d'arrhes

