Menu du 1er de l'an

55 €

MISE EN BOUCHE

Brioche maison et beurre d'algues

ENTRÉES

Marbré de foie gras à la truffe, toast brioché
et confiture de cerises au piment d'Espelette

PLATS CHAUDS

Souris d'agneau fondante, purée à la truffe
et jus réduit

ou

Dos de cabillaud, beurre façon maître d'hôtel
à la truffe, purée de panais et sauce beurre blanc

DESSERT

Pavlova, crème mascarpone à la vanille,
fruits rouges et coulis chocolat

Option végétarienne sur demande

MENU ENFANT

25 €

ENTRÉE

Champignon amanite rigolot
(œuf dur, tomate et mayonnaise)

PLAT

Dos de cabillaud, purée
mousseline et petits pois

ou

Effiloché de chapon, purée
mousseline et petits pois

ou

Gnocchis, sauce bolognaise
et parmesan

DESSERT

Mousse au chocolat