



MENU

Reveillon

105€

31 DÉCEMBRE 2024

Préludes du Chef en 3 Saveurs

Entrées

*Crevettes marinées aux agrumes, purée de butternut
puis*

*Saint-Jacques gratinées au Sabayon de Floc de Gascogne
blanc, compotée de Poireaux*

Plats

*Anguille fumée et Foie Gras poêlé,
crème de Topinambours, huile de truffes
puis*

Parmentier de Marcassin aux truffes, sauce civet

Fromages & Dessert

*Fromages du MOF Dominique Bouchait
puis*

*Sphère Bavaroise chocolat au lait, framboise,
glacage croquant sur sablé croustillant*

Accord Mets & Vins

en 6 verres : 45€

