

Menu du Réveillon de Noël

Mise en bouche

**

**Saint Jacques de plongée en
Carpaccio**

Port en Bessin

**

**Filets de Sole de la Mer du
Nord**

Céleri en deux façons, Siphon citron

**

Dos de Biche d'Alsace

*De la maison Michel Hercher,
Sauce Grand Veneur*

**

Brie de Meaux Truffé

De la maison Bordier

**

Pré dessert

**

La Boule de Noël glacée

**

Mignardises

130€ / personne

Déjeuner de Noël

Mise en bouche

**

Biscuit de foie gras

*Lentilles du Puy de Dôme,
beurre monté citronné*

**

**Suprême de Volaille
fermière Truffé**

Sauce Albufera

**

Brie de Meaux Truffé

De la maison Bordier

**

Pré dessert

**

Mont Blanc glacé

**

Mignardises

90€ / personne

Réveillon du Jour de l'An

Mise en bouche

**

Langoustine de nos Côtes

Soupe glacée, Mitonnée de légumes

**

**Blanc de Turbot Sauvage braisé,
Caviar Oscietre**

Beurre monté, explosion de carottes gingembre

**

Dos de Chevreuil Grand Veneur

De la maison Michel Hercher

**

Brie de Meaux Truffé

De la maison Bordier

**

Pré dessert

**

Ecrin au chocolat grand cru

**

Mignardises

155€ / personne

Déjeuner du Jour de l'An

Mise en bouche

**

Biscuit de foie gras

*Lentilles du Puy de Dôme, beurre monté
citronné*

**

**Filets de Sole de la Mer du
Nord**

Céleri en deux façons, siphon citron

**

Faux filet de Bœuf Charolais

Encornet, betterave, poivre, poire

**

Fromage

**

Pré dessert

**

**Le chocolat noisette
Calamansi**

**

Mignardises

120€ / personne