

Menu du réveillon de Noël

Mardi 24 décembre 2019 à 20h30
Animation musicale « DuoSmile »

Une flûte de Champagne avec 3 canapés terre & mer



Saumon

Buchette de saumon fumé au zeste de citron, caviar Daurenki et blinis vapeur



Turbot

Médaille de turbot à la truffe noire, fine tarte de panais, sauce champagne



Chapon

Chapon fermier en deux cuissons, tatin de chou rouge au miel et foie gras de canard



Thé Matcha & Passion

Biscuit moelleux au Matcha, crémeux passion et ganache montée chocolat bio Waina à la vanille de Tahiti



110 € / personne

Prix net, Service compris, hors boissons