

St Sylvestre au Menu

Accueil au Champagne et mise en bouche du chef

Terrine de foie gras de canard poêlé,
Chutney à la mangue

Médailon de lotte au lard de Colonnata
Sauce Nantua, croquette de riz

Sorbet citron et Limoncello maison

Mignon de veau en croûte,
Jus de veau,
Purée de pommes de terre parfumée à la truffe
Jeunes légumes glacés au miel

Déclinaisons autour du chocolat

Café & mignardises sucrées

Prix: 159 € par personne (hors boissons)

Début de soirée 19h00.