

Menu Réveillon du 31 décembre

½ bouteille de champagne de marque/ personne

Amuse-Bouche

Caviar Végétal, Sponge-cake au safran, mayonnaise de capucine et anguille fumée

Nous débutons

Croustillant de fois gras au Grué de cacao fumé et chocolat, Matignon de poires caramélisées au miel, mousse légère au café

Poursuivons

Demi-homard rôti au beurre noisette, jus de tête, mini vol au vent de pattes de homard et légumes d'hiver

Une pause

Rafraichi Mandarine, blanc de Nèfles

Continuons

Pièce de bœuf maturée 21 jours, cuite basse température, jus corsé au vin rouges, Betteraves et Cassis, lissé de chou-fleur au chocolat blanc, légumes du moment

Presque arrivé

Brie de Meaux à la truffe

Concluons

Le Chocolat Olive en 2 services

Mignardises

Eaux minérales, café

Prix net service compris