

# Menu Réveillon du 31 décembre

1/2 bouteille de champagne de marque/ personne

## Amuse-Bouche

Langoustine nacrée, chou vert, suprêmes d'oranges brûlés, beurre blanc caviar

## Nous débutons

Foie gras au torchon pané au sésame, chutney de coings, cake au miel et safran

## Poursuivons

Saint Jacques poêlées, légumes en bouillon de pot au feu à la truffe, siphon châtaigne et moelle

## Une pause

Sorbet citron-yuzu arrosé de Limoncello

## Continuons

Dos de chevreuil, cube de polenta aux cèpes, lissé de patate douce à la vanille, Sauce poivrade

## Presque arrivés

Espuma comté, éclats de noisettes, truffe rappée, roquette

## Concluons

Le Chocolat et la Passion

Mignardises

## **Eaux minérales, café**

Prix net service compris