

Menu

DU NOUVEL AN

Amuses-bouches

ENTRÉES

Marbré de Foie Gras de Canard du Périgord IGP, pain brioché et sa gelée de figues

Saumon fumé à la façon du Chef

PLAT

Fondant de Chapon farci aux marrons et foie gras, figues rôties, purée de potimarron & butternut

Filet de Daurade Royale, gratin dauphinois truffé & carottes fane au beurre blanc

DESSERT

Velours émeraude de framboises avec sa coupe de Champagne

Merveilleux au chocolat noir, noisettes torréfiées et sa coupe de Champagne

72€