



Déjeuner du 31 Décembre 2017

Marbré de foie gras aux coings acidulés

*_*_*

Gâteau de Saint Jacques à l'oseille

*_*_*

Bar de ligne meunière, artichauts et salsifis

Jus de veau à l'huile de noisette

*_*_*

Tranche de faux-filet (**maturation 90 jours**) rôtie, sauce Porto

*_*_*

Première douceur

*_*_*

Autour de la clémentine, crème de pistache torréfiée et
dacquoise noisette, sauce tiède au chocolat Gianduja

*_*_*

Mignardises

Menu à 85 € sans Chariot de Fromages

-

Menu à 100 € avec Chariot de Fromages

