

« Menu servi le 24 Décembre au soir, et, le 25 Décembre au midi

Réveillon
De la
Saint Sylvestre

Menu
à six services
85 €
« Hors boissons »

* * * * *

Déjeuner
du
1er Janvier

Menu Carte
à 59 €

Menu 72€

Hors boisson

* * *

Mise en bouche

* * *

Trilogie d'entrées

Huîtres d'Isigny de chez José Jeanne, effluve de la mer, caviar d'Aquitaine

Foie gras de canard de la Ferme du Nouveau Monde

Porchetta de pintade Fermière, ris de veau, girolles, condiment d'orange de Valence

* * *

Noix de Saint Jacques de la baie de Seine, crème de potimarron, crumble et huile de noisette

* * *

Sorbet gingembre champagnisé

* * *

Suprême de poularde aux morilles et vin jaune,

Petits légumes glacés

* * *

Grillé de Brie de Meaux au miel truffé, salade aux herbes et pignons

* * *

La palette de desserts maison.

* * *

Mignardises

* * *

Menu unique, tous nos plats ont les critères du Fait Maison 

MENU SPECIAL PETIT GOURMET « Moins de 10 Ans » = 25 € boisson incluse