



MENU DE LA ST SYLVESTRE

à 95 € par personne

avec Champagne de marque

Canard-Duchêne Cuvée Léonie

à discrétion jusqu'à 1h00

FARANDOLE D'AMUSES BOUCHES



L'ENTRÉE

Notre Foie Gras de canard Maison cuit au torchon son chutney exotique et sa brioche doré

ou

Lucullus aux deux saumons et ses herbes fraîches citronnées avec blinis et sa crème chantilly



PLAT

Filet de bœuf façon Rossini grillé au feu de bois et sa Ratte du Touquet

à l'huile de noisette et fleur de sel

ou

Filet d'Empereur en croûte de pistache sauce safranée et ses tagliatelles de légumes



TRILOGIE DE FROMAGES aux figes et miel sur son lit de mesclun



DESSERT

Le Délice de la Nouvelle Année

Café