

# Cocktail de la Saint Sylvestre et canapés

# Foie Gras, cacao et cèpes

Marbré de Foie-gras au grué de cacao, gelée des sous-bois et pain aux cèpes

# Vert-tiges aux Langoustines

Velouté d'orties relevé au poivre vert de Sichuan, queues de langoustines justes raidies

#### Pause Givrée

Menthe glaciale, framboise, citron vert

## Veau de lait, dattes, salsifis

Médaillon de veau de lait rôti, escalope de ris panés, sauce au dattes et vin rouge, purée de salsifis aux éclats de fruits secs

#### Brebis des Pyrénées

Gougère moelleuse à la mousse de fromage de brebis

## Clémentines et Pain d'épices

Omelette norvégienne à la Clémentine confite et en sabayon, cœur de pain d'épices Coupe du Nouvel An

Café Gourmand

Menu 75 € TTC par personne (TVA 10% - service compris) vins non-compris - suggestion d'accord mets et vins :+ 32 €





