

# MENU SAINT-SYLVESTRE 2018

Apéritif : Coupe de Champagne

Amuse-bouche : Gravlax de saumon, espuma wasabi

---

Terrine de foie gras marbré à la truffe, chutney de pomme et céleri

\*\*

Œuf de cane parfait, velouté de cresson, caviar

\*\*\*\*\*

Filet de bœuf aux morilles, purée de racine de cerfeuil, pomme duchesse

\*\*\*\*\*

Fromages régionaux sur demande

\*\*\*

Croquant au saveur de fin d'année

---

Coupe de champagne, DJ Quentin et cotillons

Menu 95€ par personnes hors vins