



Menu du Réveillon de Noël 2018

Servi le 24 décembre 2018 le soir uniquement



Coupe de Champagne Brut Bruno PAILLARD « Première Cuvée »
Et ses agapes



Foie gras de canard au coing et lamelles de truffes en gelée



Raviole de homard en consommé, parfumée au combawa et
courge Butternut



Filet de sole florentine,
marinière de palourdes aux sucres citronnés



Interlude
Sorbet pomme verte – céleri branche



Quasi de veau de lait rôti, pomme cocotte et oignons nouveaux,
crème de noisette et moutarde de Meaux



Emulsion de reblochon,
mouillettes et croustilles de jambon ibérique



Le sapin de Noël sur une crème chiboust à la liqueur de sapin,
marron et sablé aux pignons de pin torréfiés.



Café arabica et ses mignardises

€ 200,- Boissons en sus et Service 12% compris
Soirée animée par l'Orchestre Night and Day's Trio

Joyeux Noël