

MENU RÉVEILLON DE NOËL

45€/pers

Foie gras de canard maison



Chapon farci entier (mini 4 personnes)

ou filet de bœuf, truffe et champignons

Mousseline maison à la truffe



Bûche 3 chocolats ou bûche façon framboisier

MENU DE NOËL

40€/pers

Pâté en croûte au foie gras de canard maison



Côte de bœuf déjà grillée (2 personnes)

Pommes de terre dorées au beurre Bordier



Bûche 3 chocolats ou bûche façon framboisier

MENU de la SAINT-SYLVESTRE

45€/pers

Foie gras de canard maison



Filet de bœuf, truffe et champignons

Mousseline maison à la truffe

ou Homard à l'américaine (+ 15€/personne)



Délice des îles

(chocolat blanc, vanille, fruits exotiques et une lichette de rhum)