

Menu du Nouvel An

31 Décembre 2019

88€

HORS BOISSON BEVERAGE NOT INCLUDED

Amuse-bouche *Appetizer*

Mini wraps de homard, crabe, pomme granny et céleri
Mini wraps of lobster, crab, granny apple and celery

Entrée *Starter*

Opéra de foie gras de canard, magret fumé,
volaille fermière et chutney de mangues,
crumble de pain d'épices

*Duck foie gras, smoked duck breast fillet, free range poultry
& mango chutney opera cake-style, gingerbread crumble*

Plats *Main courses*

Filet de bar rôti à la Dieppoise, crémeux de potimarron
Roasted sea bass fillet Dieppoise-style, creamy onion squash

Paleron de veau confit au jus, viennoise de morilles,
sauté de légumes de saison glacés à blanc,
raviole à la truffe noire

*Chuck of veal candied with juice, breaded morels,
frosted and sautéed seasonal vegetables, black truffle ravioli*

Dessert *Dessert*

Palet miroir chocolat framboise, jus de fruits rouges
*Chocolate and strawberry palet with strawberry frosting,
red fruits juice*

