

MENU REVEILLON



SAMEDI 31 DECEMBRE 2022

Amuses bouche

bouchée chèvre aux fleurs & chair de crabe citronnée

hors d'œuvre

Saumon gravlax maison
et sa mousse baltique, crème émulsionnée au citron

ou

Médailon de foie gras maison au Cognac
chutney de figue et compotée d'oignons



plat principal

Risotto safrané de Gambas et dés de légumes

ou

Magret de canard aux morilles et à l'Armagnac
gratin dauphinois et courge butternut

Assortiment du fromager en option 12 €

Rocamadour, Tomme aux fleurs, Brie de Meaux



dessert

Croquant chocolat et Entremet douceur d'agrumes
sur biscuit noisette

AU PRIX DE 59 € PAR PERSONNE
DINER EN CHAMBRE +28€ POUR 2
A EMPORTER 49€ PAR PERSONNE