

New Year menu

Religieuse au foie gras, magret de canard fumé,
chutney de légumes racines, caramel aux épices

Raviole de homard, croustilles de crevettes,
risotto de fregola aux herbes, tombée de pleurotes

Côte de cerf rôtie, jus corsé au foie gras, écrasé de pommes de terre
à la truffe, mousseline de céleri et noisettes, tombée de champignons des bois

Traditionnel Brillat Savarin, brioche perdue,
salade de jeunes pousses et fruits secs
