



# Réveillon St Sylvestre

Menu 129€\*

Coupe de champagne  
Amuse-bouche



**Assiette de la mer**  
saumon fumé d'Écosse bio,  
tarama blanc,  
gambas sautée au poivre,  
oeufs de lump avec mini blinis



**Foie gras**  
poêlé au poivre de Timut & fleur de sel,  
lentilles caviar



**Magret de canard**  
façon Rossini,  
écrasé de pommes de terre aux figues fraîches

**Ou**

**Noix de St Jacques**  
infusé à la citronnelle,  
purée de framboises,  
espuma de citron vert,  
riz safrané



**Plateau de fromages**  
Fermier AOP



**Cheese cake**  
délicatement citronné, fruits des bois et du jardin

\* Le prix des formules inclus la soirée (DJ et soirée dansante)  
Sur réservation avec acompte de 50%