



Menu Réveillon de la Saint-Sylvestre

Dîner du 31 décembre 2023

Mise en bouche

Entrée

Terrine de foie gras aux queues de langoustine,
sucs de confits de fruits et fougasse aux olives.

Poisson

Médallions de lotte,

piqués au « speck », crème d'ail au lait d'amande, embeurrée d'endives, jus court.

Pause fraîcheur

Viande

Filet de bœuf rôti en croûte

pommes dauphines du fromager et légumes oubliés, sauce périgourdine aux truffes.

Fromage

Ballotin de chèvre frais au basilic et aux poivrons confits.

Dessert

Bavarois chocolat-orange,

soufflé au Grand-Marnier, crème à l'orange.

105€ par personne

Boissons non incluses

Prix en euros

Taxes et service compris