Menu du Nouvel An

31 décembre 2026

59€

Mise en Bouche

Entrée :
Blinis de gravlax de saumon, tartare de pomme Granny Smith
ou
Foie gras de canard, confit d'oignons

Plat principal :
Magret de canard au cidre, tatin de pommes, mousseline de butternut et éclats de noisettes
ou
Filet de bar, riz Venere, légumes glacés, sauce hollandaise au Prosecco

Dessert :
Entremet au chocolat
ou
Pavlova mangue - passion
ou
Assiette de fromages raffinés

Coupe de prosecco offerte avec le dessert



sur réservation au 02-99-30-69-69