

Menu du Réveillon

Ballottine de foie gras de canard façon crème brûlée
À la fleur de sel
Et accompagnée de son toast brioché
ou
Feuilleté aux morilles et corne d'abondance

Saumon fumé, avec ses toasts
Accompagné de ses câpres
Et ses rondelles d'oignon
ou
Noix de Saint-Jacques,
Accompagnées de leur sauce au safran

Salade de rampon,
Accompagnée de ses copeaux de poulet et de son œuf dur

Sorbet mangue arrosé au prosecco

Tournedos de bœuf,
Accompagné de sa sauce au café de Paris et de ses croquettes rösti
ou
Magret de canard,
Accompagné de sa sauce au poivre et de ses croquettes rösti

Déclinaison de fromage de notre région

Dessert à choix

93.00

