



Menu
du Nouvel an

110 chf/pers.

Amuse bouche

Tartare de saumon aux huîtres

Entrée

Carpaccio de bar et foie gras tiède,
noisettes du Piémont torréfiées

2^{ème} Entrée

Corolle de Saint Jacques,
tarte fine de courges confites
émulsion lait de coco et gingembre

Plat

Entrecôte de veau, jus de cuisson réduit,
endives braisées à l'orange

Dessert

Profiterolles vanille maison
chocolat chaud