



Menu pour les 24 & le 31 décembre 2018

85 € hors boisson par personne

Coupe de champagne & ses feuilletés



Mise en bouche



Le foie gras poêlé, sur un toast de pain d'épices, caramel de Macvin

ou

Le foie gras de canard et sa brioche aux pralines roses, compotée de fruits secs



Homard Breton au vin jaune dans un léger ragoût de légumes



Pause autour d'un sorbet à l'absinthe



Lièvre à la royale

ou

Poularde au vin jaune et morilles



Assiette de fromage de chez Marcel Petite



Omelette norvégienne



Mignardises