DINER DE LA SAINT SYLVESTRE
MENU

Grignotage apéritif

*

Pâté croûte au foie gras, trompettes et pistaches

*

Ris de veau braisé et crevette sauvage snackée,
biscuit moelleux/croustillant, jus au vin doux

*

Tronçons de poularde fermière et homard,
deux sauces et des épinards sautés

*

Tartelette exotique, crème yuzu meringuée

*

PRIX: 86€ hors boissons