Menu du 31 Décembre 2023

88 Euros / personne

Coupe de champagne et mise en bouche

***

Foie gras de canard au naturel, brioche feuilletée, figue

***

Noix de coquilles Saint-Jacques, poireau, sabayon aux agrumes

***

Tournedos de bœuf du Limousin, purée de pomme de terre à la truffe noire, sauce périgueux

***

Brie de Meaux affiné à la truffe noire

***

Sorbet vieille prune de Souillac

***

Omelette norvégienne praliné et poire