



Toute l'équipe vous propose de terminer  
**2024 à l'auberge.**

Menu servi pour le réveillon.  
80 euros

<p><b>MISE EN BOUCHE</b></p> <p><b>LA BOUCHÉE GOURMANDE</b> (ris de veau et champignons)</p>	<p><b>LE FOIE GRAS CUIT AU SEL</b> <b>MARINÉ AU COGNAC,</b> <b>TOASTS DE PAIN AUX FIGUES</b> <b>CHUTNEY MANGUE ET</b> <b>PASSION</b> <b>GEL DE FRUITS ROUGES</b></p>	<p><b>LES SAINT-JACQUES</b> <b>SNACKÉES</b> <b>PURÉE DE POMMES DE</b> <b>TERRE AU HOMARD</b> <b>SAUCE AMÉRICAINE</b></p>
<p><b>LE FILET DE VEAU</b> <b>CUIT A BASSE</b> <b>TEMPÉRATURE</b> <b>RÉDUCTION DE PORTO AU</b> <b>PARFUM DE TRUFFES</b></p>	<p><b>LE CROUSTILLANT DE</b> <b>CHÈVRE</b> <b>A LA CANNELLE</b> <b>ABRICOTS SECS ET</b> <b>NOISETTE TORRÉFIÉES</b></p>	<p><b>L'ASSIETTE GOURMANDE</b> <b>VERRINE FORET NOIRE,</b> <b>NOUGAT GLACÉ</b> <b>AUX FRUITS CONFITS,</b> <b>CHOU CRAQUELIN</b> <b>PRALINÉ ET SA CRÈME</b> <b>A L'AMANDE AMÈRE</b></p>