

Menu Réveillon 2025

Cappuccino butternut,
blinis, crème miel balsamique, magret séché

Mise en bouche de Foie gras frais de canard IGP
sur toast pain d'épice,
gelée vin jaune, Chutney oignons épice.

Tartare d'huitre et Saint Jacques,
Crèmeux topinambour, sauce hollandaise, tuile au sumac

Filet de bœuf de L'Aubrac,
Pomme dauphine , légumes d'hiver, Sauce truffe

Assiette de Fromages,
farci aux mendians

Mille-feuille royale,
Mousse tahini, glace pistache maison, pistaches caramélisées,
raisins ,vinaigrette d'huile d'olive et miel.

78€ TTC hors boissons