

Menu De La Saint-Sylvestre 2021

Coupe de champagne et ses amuses bouches

La mise en bouche

Crèmeux de topinambours à la noisette et chair de tourteau

Pour commencer

Foie gras de canard, sa baguettine de céréales toastée,
et son confit d'oignons aux fruits de la passion

Le Poisson

Turbot, velouté au champagne, butternut rôtie aux graines de
sarrasin,

L'Entre deux

Granité à l'alcool de citron

A suivre la Viande

Le chevreuil en filet cuit à basse température, sauce Albufera,
champignons du moment, chips de patate douce et crèmeux de
cerfeuil tubéreux

Le Dessert

La Douceur 2021

Champagne Roederer Brut Collection (1 bouteille pour 2)
Eau minérale, café

**Animation musicale pendant l'apéritif et le repas par le Duo Pop Corde
Soirée dansante jusqu'à 3h du matin animée par Live Fever**

195.00 € TTC par personne boissons comprises

Supplément de 165.00 € pour les personnes en demi-pension ou pension complète