

St Sylvestre au Menu

Accueil au Champagne et mise en bouche du chef

**Terrine de foie gras de canard au pain d'épice,
Chutney à la figue**

Raviole de langoustines, bisque crémée

Sorbet orange au rhum arrangé de Noël

Mignon de veau farci aux champignons
Jus de veau parfumé à la truffe
Gratin dauphinois
Jeunes légumes glacés

Entremets façon chocolat de Dubaï

Café & mignardises sucrées

Prix: 159 € par personne (hors boissons)

Début de soirée 19h00.