

St Sylvestre au Menu

Accueil au Champagne et mise en bouche du chef

**Terrine de foie gras de canard au whisky tourbé,
poire et fève tonka**

**Médailillon de lotte rôtie, mousseline de panais,
émulsion au cidre et noisettes torréfiées**

Sorbet pomme verte au rhum citron-gingembre

**Mignon de veau farci aux châtaignes et aux échalotes confites,
jus réduit au vin chaud,
râpés de patate douce,
endives braisées et carotte rôtie**

**Entremets au chocolat au lait,
clémentine et pain d'épices**

Café & mignardises sucrées

Prix: 159 € par personne (hors boissons)

Début de soirée 19h00.