



Diner du 31 décembre 2021
68 euros par personne incluant diner et apéritif

Service à partir de 20h

Réservation nécessaire

- Coupe de champagne Piétrement Renard
Amuse bouche : tartare de noix de coquilles Saint Jacques aux agrumes

- Foie gras de canard poché au porto,
marmelade de mandarine
et pain d'épices artisanal

- Brochette de queues de langoustines et gambas rôties,
tagliatelles de légumes en pickles

- Lotte rôtie, sauce crémeuse au champagne,
mouseline de potiron,
et betterave confite

- Douceur chocolat framboise,
croustillant au grué de cacao, mousse chocolat
et confit de fruits rouges

- Café
et son macaron

