

# Menu de la Saint Sylvestre

85 euros (Hors boissons)

Amuse bouche

## Notre sélection de Champagnes au verre

Cocktail maison Spécial Réveillon	14
Coupe de Champagne brut	12
Coupe de Champagne rosé	14

## Notre sélection de Champagnes en bouteille

Harlin Cheffert Brut	47
Champagne Collet Brut	53
Ruinart cuvée « R » Brut	85
Harlin Cheffert Rosé	65

Le Homard en feuille de riz, fin mesclun et l'espuma comme une bisque

Le Foie gras de canard poêlé condiment pignon de pin et herbes fraîches, vinaigrette de noisettes

Les Noix de Saint Jacques de Dièpes cuites dans leur bouillon, fine julienne de légumes et note de gingembre

Le Suprême de Chapon, fine farce de truffes melanosporum, pommes de terre confites au sarment de pin, potimarron et jus réduit

Le Brie de Maux truffé

La Buche de la Saint Sylvestre

Prix net en euros taxes et service compris