

Menu Jour de l'An 2020

Feuilleté d'Escargots de Bourgogne aux Pleurotes Grises en Lutée

Ou

Chiffonnade Gourmande au Foie Gras de Canard,
Gésiers Confits et Eventail de Magret fumé

Ou

Risotto Onctueux aux Moules safranées, Crevettes et Petits Sépions frits



Tournedos de Filet de Bœuf poêlé à la Forestière,
Pommes de Terre Rösti et Complices du Potager

Ou

Dos de Sandre rôti sur peau au Vermouth,
Pommes de Terre cuites à l'Anglaise et Floriture de Légumes d'Hiver

Ou

Filet de Veau de Lait en Croûte de Feuilletage, Sauce Chateaubriand
Croquettes de Pommes de Terre et Déclinaison du Maraicher



Soufflé glacé fait Maison au Fruit de la Passion,
Coulis de Fruits Exotiques

47⁹⁰€