



MENU NOUVEL AN



(98 euros)

« Mise en bouche »

Foie gras frais maison au pain d'épices

*Lamelle de saumon mariné aux
Saint- Jacques et caviar, crème acidulée*

*Bar aux girolles et poitrine fumée, crème de
consommé*

Galette de pigeon sauce périgourdine

Croustillant de chèvre et salade

Dôme chocolat au lait banane passion

Bonne Année