

# Menu Réveillon



Foie gras de canard au muscat de Rivesaltes, compotée de poires aux figues et mesclun de jeunes pousses à l'huile de truffe blanche.

Ou

Tartare d'avocat & mangue & crabe aux graines de sésame au wasabi, sashimi de saumon gravelax, Gaufre salée & chantilly au citron noir séché.

Ou

Panier de campagne aux escargots de Bourgogne & crème de champignons en persillade.

\*

Cocotte de la mer sauce homardine.

St Pierre, cabillaud, st Jacques, crevettes, moules, encornets, légumes mijotés dans un fumet de homard.

Ou

Filet de bœuf VBF grillé jus réduit au Reuilly & poivre fumé de Sarawak, écrasé de pommes de terre & carottes et poêlée de pleurotes.

\*

Farandole de desserts.

Brochette d'ananas caramélisé, sorbet cactus citron vert, financier aux cerises chocolat chaud, Paris-Brest, tarte passion meringuée déstructurée.



**49€00 par personne**

Menu enfant 24€

Mousse de canard & ses toasts  
Hamburger maison ou pavé de saumon grillé  
frites  
Gaufre maison gourmande

