



LES MENUS DE FÊTES

la Salle à manger



dîner du 31 décembre & déjeuner du 1er janvier
Menu en 5 services
deux entrées, un plat, une création fromagère & un dessert · 99 €
accords mets & vins proposés par le sommelier
· 3 verres, 39 € · 5 verres, 59 €
coupe de Bulle offerte à minuit le 31

PREMIÈRE ENTRÉE
CRUDO DE THON, KUMQUAT, BASILIC,
MANDARINE & CAVIAR

•
DEUXIÈME ENTRÉE
FOIE GRAS EN TERRINE À LA CHÂTAIGNE,
BRIOCHE MAISON TOASTÉE

•
PLAT
GAMBAS FLAMBÈES À L'ABSINTHE,
POMME PURÉE AUX AGRUMES,
JUS DE VIANDE À LA RÉGLISSE
OU
RAVIOLES DE BOEUF WAGYU,
POTIMARRON POÊLÉ & MARRON RÔTI,
ESPUMA DE CRUSTACÉS

•
CRÉATION FROMAGÈRE

•
DESSERT
PAIN D'ÉPICE CUBIQUE MANDARINE RÔTIE,
SORBET SAVEUR VIN CHAUD,
CRÈME LÉGÈRE AUX ÉPICES DE NOËL

•
la Salle à manger

NOS OUVERTURES DANS LA SALLE À MANGER

MARDI 24
DÉCEMBRE

OUVERTE LE MIDI
FERMÉE LE SOIR

MERCREDI 25
DÉCEMBRE

FERMÉE
TOUTE LA JOURNÉE

MARDI 31
DÉCEMBRE

OUVERTE
MIDI & SOIR

MERCREDI 1ER
JANVIER

OUVERTE LE MIDI
FERMÉE LE SOIR

la Salle à manger