

# Menu du Réveillon de nouvel an 2019

## Entrées

Ballotine de saumon en tartare, pomme granny et espuma de betterave

Foie gras d'oie et garniture d'accompagnement, brioche aux raisins

Les 6 Huitres creuses de Zélande

Carpaccio de St. Jacques et taboulé de choux fleur, vinaigre basilic citron

Feuilleté de champignons des bois et foie gras poêlé, coulis de cresson

Bisque d'Homard, sauce rouille et toast à l'ail

23€

## Plats

Dos de Cabillaud rôti, purée safranée, beurre de vin rouge

Tagliatta de boeuf Ecossais, roquette, oignons rouges et réduction vigoux balsamique

Filet de biche, sauce poivrade et ses garnitures du jour

Magret de canard, sauce aux framboises et garniture du jour

Civet de biche, garniture « Grand-Mère »

Le classique « Tournedos Rossini » et sa garniture du jour

30€

## Desserts

Ananas rôti, glace vanille, brioche et espuma de crème anglaise

Moulloux au chocolat et glace au lait d'amande

Sabayon au champagne

Assiette de fromage affinés

12€

Verre de champagne et mise en bouche offert

Menu 3 services 58€ p/p

Réservation souhaitée