

# Menu de fêtes

Le réveillon du 24, le déjeuner du 25 décembre et le déjeuner du 1er janvier

69.00€ avec poisson ou viande  
79.00€ avec poisson et viande

## *Amuses bouches*

Allumette au comté

Sablé breton au saumon fumé

Bœuf séché de la ferme de Bray

## *Le Foie Gras*

Mi cuit des Landes, condiment cassis noir de Bourgogne

Ou

## *La Saint-Jacques*

Les noix sautées à l'ail noir, potimarron d'Arc-sur-Tille

## *La Mer*

Lotte, Turbot, Saumon, Langoustine au Champagne, royale de légumes

Ou / Et

## *Le Cerf*

Filet mignon rôti, jus corsé, polenta aux cèpes

## *Chariot de Fromages*

## *Inspiration sucrée*

Chocolat en déclinaison, yuzu, orange sanguine



# Réveillon de la Saint Sylvestre

Menu 139.00€

Soirée animée par Amné'Sik

---

## Coupe de Champagne

En amuse-bouche, tourteau en trois façons

---

## Le Foie gras

IGP du Sud-Ouest aux poires williams

---

## Le Bar

Mariné, caviar Pétrossian et écume d'huîtres spéciales

---

## La Sole

Croustillante, épinards et truffes de Bourgogne

---

## La pause

La framboise fine ou forte

---

## Le Veau

Tournedos aux morilles, espuma de gratin comtois et légumes de saison

---

## Chariot de fromages affinés

---

## La Mandarine

Crémeuse et givrée

---

## Mignardises

---

Boisson chaude

