

Menu du réveillon du jour de l'an  
90€ (boissons comprises)

Mignardises de foie de canard en 3 façons :  
Foie gras frais poêle, foie gras et confit d'oignons et mousse

\*\*\*

Gâteau de sole farci aux coquilles Saint-Jacques et écrevisses  
Sauce homardine safranée

\*\*\*

Sorbet au champagne

\*\*\*

Duo de filet de biche à la truffe noire et de lièvre au pain d'épice  
Poire au vin, chicons braisés, champignons  
Pommes amandines

\*\*\*

Bouquet des moines chaud sur lit de brioche et pomme caramélisée  
Sirop d'érable

\*\*\*

Trio de desserts aux fruits rouges  
(Verrine, bavarois, sorbet)

\*\*\*

**Soirée dansante**  
**Cotillons et petit cadeau pour chacun**

Vin blanc : encore à définir  
Vin rouge : Château Les Hauts de la Gaffelière (BIO)

Si vous souffrez d'une allergie à l'un de ces produits, veuillez, SVP, le signaler à la réservation.