



MAISON

MENU NOUVEL AN

PENDANT L'APÉRITIF

Toro de thon rouge

Bœuf Black Angus

Panais et Arabica

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES

Topinambour / Vanille / Caviar Platinum

HOMARD FAÇON BOURGUIGNON

Homard au beurre de crustacés / Flambé au marc du Pays

Sauce civet au pain d'épices

POULARDE AU VIN JAUNE

Morilles / Crème de vin jaune/ Pak choï / Pommes dauphines

Jus de volaille

PRE DESSERT

Fraîcheur Bergamote

DESSERT

Sphère chocolat et Chartreuse flambée

Menu à 135€/ PERS

Accord mets/ vin à 65€/ PERS (4 verres)

Ambiance musicale - DJ