

# MENU du 31 décembre 2018

**Prix: 79 €**

## 3 Mise en Bouche

Velouté de Butternut, châtaines, Foie gras, mouillette croustillante

Tartare de Saumon fumé aux agrumes

Tarte fine au boudin blanc, compotée de pommes et figues



Homard, brunoise de légumes

Sabayon crémeux au Champagne



Noix de Saint Jacques nacrées, saveurs festives

Huile vanille bourbon



Pintade fondante rôtie au beurre du Mendiant

Légumes racines aux parfums de Truffe, jus de cuisson



Trilogie de fromage



Passionnément chocolat



Douceur sucrée

Tarif hors boisson

*La liste des différents allergènes contenus dans nos préparations est disponible auprès des personnels de salle*

*Pour toutes demandes spécifiques autre que les plats proposés, merci de bien vouloir solliciter les personnels de salle*