

**MENU DE FETES : 25/12, 31/12** Prix hors boissons: 90 €  
Le 01/01: Menu complet 90€ ou 70€ (moins le trou et 1 plat)

Amuses bouche pour patienter

-----  
Déclinaison subtile de foie gras de canard MF et Langoustines,  
Potimarron et mangues, chips de légumes d'antan

-----  
Royale de St-Jacques bretonnes, émulsion de crustacés et champagne,  
Purée de céleri et fleur de caviar

-----  
L'instant glacé à la prune de Troyes

-----  
Comme un pithiviers de Pigeonneau aux 2 cuissons en gourmandise de truffes mélando,  
jus corsé au poivre verveine

-----  
Douce partition de fromages affinés

-----  
Délicatesse chocolatée aux parfums de mandarine, craquant cacao

-----  
Mignardises

-----  
Possibilité de Formule mets et vins: 50 €

**VENTE A EMPORTER SPECIAL FETES**

|  |      |
|--|------|
| 3 Verrines : Nem de langoustine, Tartare d'huitres crème d'oursin, Tatziki saumon fumé | 10€  |
| Tranche de foie gras de canard au marc de champagne et truffes mélando                 | 20 € |
| Noix de St-Jacques, crème de crustacés au champagne                                    | 20€  |
| Ris de veau braisé, sauce champagne et champignons                                     | 28€  |
| Désossé de Pigeonneau d'Onjon, sauce ratafia   | 28€  |
| Gourmandise chocolaté aux saveurs d'agrumes  | 8€   |

Menu du réveillon à emporter (hors AB, fromage, trou, mignardise) 75 €

|   |                   |
|---|-------------------|
| Bloc de terrine de foie gras au marc                | 15€ les 100g      |
| Ceviche de St-Jacques et saumon aux truffes         | 18€               |
| Homard Bleu en salade ou fricassée suivant le cours | suivant cours     |
| Plateau de cocktails canapés et verrines            | 25€ les 12 pièces |