

**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