

Menu du 31 Décembre 2025 Soir : 63€ Hors Boissons

Amuse-bouche

Médailon de foie gras maison
Toast brioché et chutney de figues

Dos de Lieu et son crumble, d'herbes, noisettes et citron
Beurre Blanc et betteraves rouges au thym

Trou glacé à la mandarine

Ballotins de pintade aux éclats de morilles sur sa duxelles de champignons
Jus réduit au macvin et ses palets de légumes

Fromage au choix

Dôme exotique et ses fruits frais, coulis de fruits et éclats de meringue



Menu du 1^{er} Janvier 2026 Midi : 49€00 Hors Boissons

Amuse-bouche

Médailon de foie gras maison
Toast brioché et chutney de figues

OU

Saumon mariné à l'aneth et sa gambas poêlée
Mousse de chèvre et gel citron

Dos de Lieu et son crumble, d'herbes, noisettes et citron
Beurre Blanc et betteraves rouges au thym

OU

Ballotins de pintade aux éclats de morilles sur sa duxelles de champignons
Jus réduit au macvin et ses palets de légumes

Fromage au choix (Supplément 3€)

Dôme exotique et ses fruits frais, coulis de fruits exotique et éclats de meringue

OU

Nougat glacé, coulis de fruits rouges

Uniquement sur réservation....

Repas sans musique, juste le plaisir de se retrouver autour de la table pour passer en 2026