



# MENU DU NOUVEL AN

*31 décembre dès 19h*

Assortiment de mises en bouche

Cromesquis au jambon et crème de topinambour

Charlotte de saumon mariné «maison»  
*sauce gravlax et mesclun d'herbes*

Œufs à 62°  
*crème de jambon bellota, copeaux de truffes, toast aux noix*

Sorbet au marc de Champagne et ses bulles

Petites côtes de marcollin  
*servies rosées au sirop d'érable et gingembre, fruits farcis aux aïelles,  
pommes dauphines à la patate douce*

**ou**

Demi homard  
*pappardelles de légumes à l'ail noir, bisque de cresson alénois et vitelotte*

Assortiment de fromages régionaux

Millionnaire  
*Chocolat passion, crème légère, gel de verveine et feuilleté caramélisé*

---

« Live music » durant le repas.  
Menu à 140€ boissons comprises\*  
Paiement à la réservation.

\* accords mets vins, bières au fût, softs, cafés & thés



Découvrez  
nos formules  
spéciales enfant  
p 10 & 11.