

Menu Réveillon

31 décembre 2018



Bienvenue du Chef

Velouté de pomme de terre à la crème de truffe blanche
Avec une flûte de prosecco

Mise en bouche

Saumon sauvage en croûte feuilletée et bébés épinards

Entrée

Risotto sauté aux artichauts, menthe et curcuma

Plat

Loup de mer en croûte d'amande, brocoli de Sicile,
tomates et agrumes confits
Filet de porc au madère avec purée de marrons (châtaignes),
choux de Bruxelles, kaki confit et chips de pomme de terre

Prè-Dessert

Sorbet de melon blanc au basilic

Dessert

La soupe anglaise de Babette

Toast à la nouvelle année avec une bouteille de Franciacorta

Après nuit

Traditionnel potage de lentilles

€ 150,00 par personne

Vins non compris

Musique live

Réservation obligatoire - Avance de 50%