



MENU DU NOUVEL AN LUNDI 31 DÉCEMBRE 2012

Le Chef Thierry Plaideau vous propose :
Frivolités et Champagne à l'apéritif

Petit savarin à la truffe,
Jabugo et bouillon de poule tiède

Foie gras de canard mariné au vin de Maury,
pain d'épices tiède et
compotée de potiron parfumée à la truffe

Langoustines préparées en ravioli, bouillon perlé,
sauce hollandaise et marmelade de rhubarbe

Filet de biche rôti sauce Grand Veneur,
noques au cassis et topinambours aux morilles

Coulommiers à la crème de mascarpone

Chocolat noir cœur Guanaja,
chibouste onctueuse

Café et mignardises

120€ TTC

Prix net - service 15% - TVA 7% incluse