



MENU DU "BOUT DE L'AN"

La magie du Réveillon dans votre assiette



110€/PERS



Amuse- bouches

Foie gras maison, chutney aux fruits d'automne &
Sagarno Ozpina

Carpaccio de noix de St Jacques, endives à l'orange &
huile de noisettes

Ravioles de Homard Breton & Bisque acidulée

Trou Basque du Chêne

Boeuf Wellington & légumes croquants

Brebis aux noix & salade à l'huile de truffes

Mousse de Clémentine, éclats & biscuit de châtaigne,
pavlova au champagne
& flûte de champagne du Nouvel An

Mignardises



MENU NOUVEL AN

80€

Amuse- bouches

Foie gras "maison",
chutney aux fruits
d'automne & sagarno
ozpina

Ravioles de homard
Breton & bisque acidulée

Bœuf Wellington &
légumes croquants

Mousse de clémentine,
éclats & biscuit de
châtaigne, pavlova au
champagne

Mignardises & flûte de
champagne