



Menu Saint Sylvestre

Menu à 80€

Coupe de champagne

Mise en bouche

Foie gras de canard poché au coteau champenois,
Chutney ananas, brioche sautée au beurre

Noix de saint jacques, risotto à l'encre de sèche,
Bouillon de crevette grises, Caviar français

Suprême de pintade chaponnée aux marrons, Morilles farcies
Topinambours et légumes racines

Brie de Meaux truffés maison et comté affiné 16 mois

Pré dessert comme une pause glacée

Sphère champenoise, biscuit rose,
Champagne rosé et fruits rouges

Café et Mignardises

Un acompte de 50% par personne (en chèque)
Vous sera demandé pour toute réservation

Prix TTC – Hors Boissons – Service Compris