

# Menu du Nouvel An

## Foie gras de canard

Pressé à la truffe noire, condiment cassis et brioche truffée

## Saint-Jacques

A cru dans l'esprit d'une tartelette au poireau et caviar osciètre

## Loup

Topinambour glacé au jus de coquillages, sauce gourmande au mélilot

## Vol-au-vent

Homard et ris de veau, jus au vin jaune

## Délice de Pommard

Rapée de truffe melanosporum et gel de whisky tourbé

## Nuage vanille

Cazette, praliné et chocolat

**280€**

Menu unique modifiable sous conditions

Le Chef ne travaillant qu'avec des produits de saison, ce menu est susceptible d'être modifié

Origine des viandes : France

Taxes et services compris - Prix nets en Euros Paiements acceptés : Espèces, Chèques, Visa, Mastercard, American Express, Chèques Relais & Châteaux