



Menu de réveillon de Noël

Amuses-bouche

Gougère au Comté affiné 1, 3, 7, 13
Tartare de saumon fumé, citron vert et aneth 4, 12

Entrées

Ceviche de cabillaud au kiwi, oignon rouge, quinoa
et coulis de poivron grillé 4, 12

Risotto de fregola sarde aux champignons, fèves de soja
et bouillon de parmesan truffé 1, 3, 6, 7, 9, 13

Plat

Filet de biche rôti, sauce Grand Veneur aux airelles,
purée de céleri-rave truffée, carottes glacées
et marrons poêlés 1, 7, 9, 12, 13

Dessert

Bûchette au chocolat au lait, cappuccino vanille
et croquant de praliné 1, 3, 7, 8, 13

Mignardises

Truffe au chocolat noir maison 7, 13
Pâte de fruits passion-Espelette

Boissons incluses :

Une coupe de Champagne Haton
Vins, eaux et café ou thé

Prix: 115€ par personne à partir de 16 ans
50€ pour les enfants de 6 à 15 ans
Plat à la carte pour les moins de 6 ans

ALLERGÈNES :

1) gluten 2) crustacés 3) oeuf 4) poisson 5) cacahuètes 6) soja 7) lait 8) noix
9) céleri 10) moutarde 11) sésame 12) SO2 13) lupin 14) mollusque 15) porc



Menu de réveillon de Noël végétarien

Amuses-bouche

Gougère au Comté affiné 1, 3, 7, 13
Crème brûlée de petits pois infusée à la menthe 3, 7

Entrées

Carpaccio de céleri, houmous de patate douce,
pickles de mangue à la passion, daïkon, grenade
et herbes fraîches 9, 11, 12

Risotto de fregola végétal, crème de Gorgonzola
et copeaux de châtaigne 1, 3, 7, 13

Plat

Bonbon de légumes, coulis de salade de blé
et salade d'herbes aromatiques 1, 12

Dessert

Bûchette au chocolat au lait, cappuccino vanille
et croquant de praliné 1, 3, 7, 8, 13

Mignardises

Truffe au chocolat noir maison 7, 13
Pâte de fruits passion-Espelette

Boissons incluses :

Une coupe de Champagne Haton
Vins, eaux et café ou thé

Prix: 115€ par personne à partir de 16 ans
50€ pour les enfants de 6 à 15 ans
Plat à la carte pour les moins de 6 ans

ALLERGÈNES :

1) gluten 2) crustacés 3) oeuf 4) poisson 5) cacahuètes 6) soja 7) lait 8) noix
9) céleri 10) moutarde 11) sésame 12) SO2 13) lupin 14) mollusque 15) porc