

Chicons braisés au sirop de Liège <sup>(7)</sup>
Bouquetière de légumes de saison
Gratin dauphinois <sup>(7, 13)</sup>
Mousseline de panais truffée <sup>(7)</sup>
Potimarron rôti aux châtaignes

Sauce truffée (1, 7, 9,12, 13)

### LIVE COOKING

Risotto crémeux aux champignons des bois et bouillon de parmesan <sup>(7,12,13)</sup> Bisque de homard et ses garnitures <sup>(1,2,7,9)</sup> Filet de bœuf, sauces au choix

(Béarnaise: (3, 7, 12), Poivre Vert: (1, 7, 9, 12, 13), Archiduc: (1, 7, 9, 12, 13))

## **DESSERT SUR ASSIETTE**

Bombe au chocolat, caramel beurre salé, passion et combawa (1, 3, 7, 13)

## COUPE DE CHAMPAGNE À MINUIT

# VINS

Champagne : Jean-Noël Haton Brut Vin blanc : Cheverny Domaine Le Portail

Vin rouge : La Bergerie des centenaires Domaine Stéphanie et Luc Baudet



75€ pour les enfants de 6 à 15 ans. Gratuit pour les enfants de moins de 6 ans (boissons non-alcoolisées incluses)





## **DESSERT SUR ASSIETTE**

Bombe au chocolat, caramel beurre salé, passion et combawa (1, 3, 7, 13)

## COUPE DE CHAMPAGNE À MINUIT

#### VINS

Champagne : Jean-Noël Haton Brut Vin blanc : Cheverny Domaine Le Portail

Vin rouge : La Bergerie des centenaires Domaine Stéphanie et Luc Baudet



75€ pour les enfants de 6 à 15 ans. Gratuit pour les enfants de moins de 6 ans (boissons non-alcoolisées incluses)

