

Repas de Fin d'Année

40€/Pers

Amuse-Bouches

Toast sablé au Parmesan, Tapenade et Jambon Cru

Blinis Crème Citronnée et Saumon Fumé par nos soins Verrine de Pana Cotta au Foie

Gras et Confit d'Oignon

Toast Crème de Truffe et Mozzarella

Entrées

Buche Revisitée au Foie Gras (Biscuit Pain d'Epice, Mousse légère au Foie Gras, Cœur en Chutney de Pomme et Glaçage au Vieux Pineau des Charentes)

Financier au St Marcellin, Forestière de Légumes

Plat

Mousseline de Chapon en Médaillon, Jus crémé au Vin Jaune, Gratin Forestier et

Purée de Butternut à la Noisette

Dessert

Buche façon Tiramisu (Biscuit cuillère imbibé café, amaretto, Mousse Mascarpone et

Cœur Ganache Chocolat, Coulis Caramel Beurre Salé)