



Menu du Réveillon



AMOUSE BOUCHE

Toast de seigle, gravlax de saumon au nori, mousse givrée au raifort

ENTRÉE

Luculus de Valenciennes façon Picotte, échalotes et troussepinette

POISSON

Saint-Jacques, déclinaison de choux-fleurs, caviar et champagne

VIANDE

Suprême de pintade du Gâtinais, cèpes, châtaignes et jus corsé à la truffe

PRÉ DESSERT

Ananas, rhum arrangé et passion

DESSERT

Chocolat, sapin des Vosges, poires





Menu du Réveillon



AMOUSE BOUCHE

Rye break tost, marinated Salmon with nori, frozen horseradish mousse

STARTER

Lucullus de Valenciennes Picotte style
(Smoked beef and foie gras terrine, shallot and trossepinette)

FIRST COURSE

Scallops with cauliflower, caviar and champagne

MAIN COURSE

Guinea Fowl from Gatinais, porcini mushrooms, chestnuts and truffle gravy

PRE DESSERT

Ananas, passion fruit and rhum

DESSERT

Chocolat, pine leaves, and peer

