

MENU

24 décembre le soir

25 décembre midi

45 euros



- **Coupe maison et ses canapés**
- Foie gras maison ou huitres gratinées
- Pintade farcie aux marrons
- Brie chaud de Meaux aux truffes
- Omelette Norvégienne à la mirabelle de Lorraine

MENU

31 décembre le soir

95 euros



- **Coupe maison et ses canapés**
- Ravioles de homard émulsion de crustacés truffée (1 verre de vin blanc)
- Déclinaison de canard de Barbarie à la clémentine corse (1 verre de vin rouge)
- Brie chaud de Meaux aux truffes (1 verre de vin rouge)
- Ananas Victoria rôti aux épices – Sablés Breton et Soufflé glacé aux raisins (1 coupe de champagne)

MENU

1^{er} janvier à midi

55 euros



- **Coupe maison et ses canapés**
- Foie gras maison ou huitres gratinées
- Déclinaison de canard de Barbarie à la clémentine corse
- Brie chaud de Meaux aux truffes
- Ananas Victoria rôti aux épices – Sablés Breton et Soufflé glacé aux raisins