

Tarif enfant de -12ans **35€**

31 DÉCEMBRE

2019

MENU

Réveillon

125€

ENTRÉE

Coupe de Champagne Brut Jeeper Blanc de blancs
Ou Taittinger rosé amuse-bouches

Puis

L'Œuf Bio cuit à 63°, crémeux de pommes de terre
et copeaux de Truffe

PLAT

Croustillant de Lotte, jus de carapaces,
fricassée de légumes d'hiver

Puis

Le filet de Bœuf grillé et son Foie Gras poêlé,
mousseline de carottes couleur, champignons du moment,
réduction de balsamique

DESSERT

Le Chocolat Kalingo, caramel, vanille et fève de Tonka



SÉLECTION DE VINS AU VERRE

Notre sommelier **Franck Mauger** vous propose sa sélection de vins au verre.

les 4 verres
de 12,5cl

35€

- Pouilly Fumé Gitton pour l'œuf à 63°
- Collioure blanc Favorita pour la lotte
- Les Hauts de Força Réal pour le bœuf
- Maury Mas Amiel 20 ans pour le dessert