



MENU

RÉVEILLON DE NOËL

Hissons les voiles

~~~

**Gourmandise d'ici**

~~~

Foie gras de canard

Foie Gras mi-cuit au Madère

Condiment champignons

Pain brioché aux cèpes

~~~

**Homard Breton**

Demi-queue de homard rôtie au beurre demi-sel

Agnolotti de pinces, agrumes frais

Émulsion au curry vert & citronnelle

~~~

Pintade fermière de l'Ain

Pintade grillée & confite

Pommes dauphine fumées au sapin

Jus de volaille, sauce vin jaune

~~~

**Sélection de fromages de nos vallées**

Balade de ferme en ferme

~~~

Coing en deux façons

~~~

**Le chocolat**

Nuage et croustillant de chocolat praliné

Tuile de cacao, glace à la vanille de Madagascar

Croustillant aux amandes

~~~

Dernier de cordée

140€ par adulte - 90€ par enfant

Hors boissons