

Menu Nouvel An 2026

Les mises en bouche

-La Saint Jacques dans sa coquille, sauce hollandaise et citron yuzu

Et

-Feuilleté de boudin blanc aux pommes rôties et chanterelles

Les entrées déclinées en trois façons

-Le Foie Gras

Un à l'Armagnac, un autre fumé et un troisième aux Poivres

Ou

-L'Huître

Une en gelée d'eau de mer, une autre gratinée au beurre persillé

et une troisième en tartare parfumé à la mangue

Le Sorbet arrosé, ou non...

-Comme un Bellini

Sorbet pêche blanche, jasmin et Prosecco

Les Plats :

-Koulibiac de saumon, sauce à l'oseille

Ou

-Filet de bœuf Wellington sauce périgourdine

Avec en accompagnement Crémeux de Butternut et Petits Légumes Braisés

-Plateau de fromages de nos régions

-Grand buffet de desserts

Soirée Dansante animée par DJ Ricky Mix

95€ par personne (hors boissons)

Réservations au 03.60.19.68.19