

# New Year Menu

## MISES EN BOUCHE

*Tataki de thon rouge  
Mangue, shiitaké, coriandre et  
pickles d'oignon rouge*

*Noix de Saint-Jacques  
Risotto de pdt et topinambour à la  
tartufata*

*Coucou de Malines aux ris de veau et  
figues, purée au beurre fermier,  
champignons des bois*

*Mousse Chocolat « grand cru » et  
noisette  
Crèmeux passion et chantilly de betterave  
rouge épicée*

*Les informations pratiques:  
Uniquement pour le Réveillon de Nouvel-An, le 31 décembre 2024.  
€ 95 / pp (hors boissons)  
€ 130 / PP BOISSONS COMPRISES (sélection de vins, eau, café)  
Pour les enfants - 12 ans - 50% de réduction*

*B'  
Comme*