



# MENU

*Réveillon St Sylvestre 31 décembre 2024*

*Coupe de champagne*

\*

*Saumon des Fjords, mousseline de betterave et  
citron vert*

\*

*Marbré de Foie gras mi-cuit au coin (pain gène)*

\*

*Raviole de homard du Maine, crème des carapaces*

\*

*Poularde de Bresse cuite au sautoir,  
légumes racine et truffe melanosporum*

\*

*Brie truffé*

\*

*Bûche gourmande*

\*

\*

*Boissons incluses  
(Eaux, vins et cafés)*

\*

\*

\*

\*

*190€/personne (boissons incluses)*

\*

