

# *Jour de l'An 2025*

*Entrée / Plat / Dessert*

**60€**



## **Les Entrées**

*Les Saint-Jacques*

*Grillées à la flamme, pomme et céleri, jus au curry Corsaire*

OU

*Le Foie-Gras*

*En 3 façons, panais et émulsion à la main de Bouddha*

OU

*Suggestion du chef : Homard ( +20€ )*

*Demi Homard Bleu, chou-fleur rôti, quinoa et crème fumée*



## **Les Plats**

*Le Bar de ligne*

*En viennoise, salsifis rôtis, cèpes et jus de volaille infusé au café*

OU

*Le Dos de Chevreuil*

*Cuit basse température, courges, kaki et sauce grand veneur*

OU

*Suggestion du chef : Ris de veau ( +20€ )*

*Doré au beurre, crosnes et crème vanillée*

*Les prix affichés sont TTC et services inclus*

## Les Fromages

*Assiette de Fromages ( +10€ )*

*Une sélection de 4 fromages affinés, mesclun et chutney maison*

OU

*Brillat-Savarin ( +12€ )*

*Truffé et topinambours*



## Les Desserts

*Le Litchi*

*En tartare et pamplemousse, meringue et opaline, sorbet à l'hibiscus*

OU

*Le Chocolat Noir*

*En crémeux, biscuit cacao, florentins aux amandes et glace amaretto*

OU

*L'Ananas*

*Mariné, crème bavaroise, biscuit croustillant avoine et sorbet safran*

# *Réveillon de la Saint-Sylvestre*

**130€**



## *Mise en bouche*



## *Saint-Jacques*

*Grillées à la flamme, pomme et céleri, jus au curry Corsaire*



## *Foie-Gras*

*En 3 façons, panais et émulsion à la main de Bouddha*



## *Bar de ligne*

*En viennoise, salsifis rôtis, cèpes et jus de volaille infusé au café*



## *Dos de Chevreuil*

*Cuit basse température, courges, kaki et sauce grand veneur*



## *Brillat-Savarin*

*Truffé et topinambours*



## *Litchi*

*En tartare et pamplemousse, meringue et opaline, sorbet à l'hibiscus*



## *Chocolat Noir*

*En crèmeux, biscuit cacao, florentins aux amandes et glace amaretto*

*Les prix affichés sont TTC et services inclus*