

Happy New Year 2024

Amuse-bouches

*Tatin de foie gras de canard au pain d'épices
Crudo de noix st jacques, agrumes & caviar osciètre
Medaillon de homard au sarrasin
Tartelette de pommes fondantes & magret fumé*

Entrée

*Turbot doré au four
Douceur de panais & légumes primeurs
Sauce champagne*

Fraîcheur Tout Schuss

Plat

*Filet de cerf retour de chasse
Pommes pont-neuf, girolles & chanterelles
Sauce bordelaise*

Sélection de Fromages du chef (supp 9€)

Bouquet maraîcher

Dessert

*Lingot choco exotique
Passion givrée*

Menu à 150.00€ TTC Hors boissons

DJ Set by Bastien

