

# Menu de la Saint-Sylvestre 2025

Mises en bouches



Raviole de langoustines, chanterelles, écume de crevettes grises  
ou



Filet de bœuf normand, purée de châtaignes au vin jaune,  
croquette de pommes de terre, jus de viande truffé

ou

Pavé de turbot, légumes oubliés, bisque de crustacés



Pause digestive



Brie de Meaux truffé, *supplément de 12 euros*



**Douceur acidulée**

*ganache pralinée, Kumquats confits, butternut rôtie*

ou

**Balade dans les sous bois**

*crèmeux chocolat noir, cèpes, cassis, gavotte croustillante*



Mignardises

**95 euros**

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS