



MENU DU 31 DECEMBRE 2023 / 65 €

COCKTAILS *au choix*

COCKTAIL PONCE DE LEON

Rhum brun, mangue, fruit de la passion, citronnelle

COCKTAIL SEX ON CBD

Tequila infusée au CBD, ananas, citron vert, grenadine

MOCKTAIL EXOTIC FRESH

Ananas, mangue, fruit de la passion, tonic

ENTRÉES *au choix*

BIÛCHE PERDUE SALÉE

Brioche perdue salée, crème de truffe noire, burrata, courgette grillée, pesto

CRÈME DE GRANA PADANO

Crème de Grana Padano, oeuf poché, champignon poêlé, croûton de pain, coriandre

VELOUTÉ DE LA SAINT SYLVESTRE

Châtaignes, patates douces, croûtons de pain

PLATS *au choix*

BŒUF ANGUS ROSSINI

Onglet de Boeuf Angus mariné à la sauce soja, fois gras poêlé, servi avec salade et gratin dauphinois

RISOTTO D'HIVER

Risotto fait minute, crème de truffe noire et Grana Padano, champignon de Paris, noisette torréfiée, coriandre

MI-CUIT SAUMON

Tataki de saumon mi-cuit, sésame doré, mesclun, sauce soja sucré, servi avec salade et purée de patate douce

DESSERTS *au choix*

CHEESE CAKE

Zeste de citron vert et coulis

MOELLEUX CHOCOLAT

Caramel beurre salé

TIRAMISU

À la vanille de Madagascar et spéculos