

# Menu du Réveillon 31 décembre et du 1er Janvier

89€ / Personne

## Mise en bouche

\*Biscuit moelleux de brochet de nos rivières  
émulsion de cèpes à la feuille de cannellier\*



\*Saint-Jacques dorées au beurre demi-sel  
Courges et potirons au parfum d'épices et écorces d'oranges\*



\*Poularde farcie au homard/ Bisque des têtes flambée au cognac  
Spatzles à la châtaigne/ Racines et choux mijotés\*



\*Dos de Cerf frotté au poivre de Kampot et baies de genièvre  
Betteraves brûlées puis légèrement vinaigrées/ épaule en civet\*



\*Sélection de fromages des fermes voisines/ Salade et gelée d'hibiscus\*



\*Chocolat du Pérou 65% Nicolas Berger/ Glace cardamome noire fumée  
Tuile noix de Pécan et grué de cacao\*