



2025

Menu du 31 décembre + soirée dansante avec DJ

125€*

Mises en bouche

1^{ère} Entrée

Foie gras marbré aux grues de cacao – Chutney – Figue rôtie

2^{ème} Entrée

Noix de Saint Jacques poêlées-riz vénéré, sauce passion, Caviar

Plat

Filet de pigeonneau des Flandres – Chou rouge aux pommes – Mousseline de panais – Légumes glacées

Variation Fromagère

Camembert Di Bufala truffé, chutney d'oignons rouges et piment d'Espelette

Dessert :

Douceur de l'An neuf

Un acompte de 50€ (2 personnes) confirmera votre réservation

*Prix TTC et hors boissons - Réservation au 03-20-08-81-10

MENU DE NOËL

67 €

Hors boissons



Foie gras marbré au gruë de cacao – Chutney –

Figue rôtie

Cassolette de homard façon thermidor

Filet de pigeonneau des Flandres en deux façons – Choux rouges aux pommes – Mousseline de panais – Légumes glacés

Douceur de Noël exotique