



MENU DU NOUVEL AN 2024

Canapés du réveillon :

Arancini truffe parmesan
Cannelloni de saumon fumé, chèvre et raifort.
Gougère à la mimolette des deux caps.

Terrine de foie gras mi-cuit sous une gelée de coing,
Chutney aux fruits d'un mendiant
Et sa brioche toastée.

Suprême de chapon farci aux morilles
pain de cuisses confites et son churros, légumes d'hiver..
Sauce savagnin.

Camembert du Boulonnais truffé par nos soins.
Poire Williams, pochée au vin rouge.

La cabosse chocolat gianduja exotique.

Mignardises du réveillon.

Menu 84 €

Pour toute réservation : téléphonez au 03 21 81 95 92.