

# Menu du Nouvel An 2026



## MISE EN BOUCHE

.BRIOCHE D'ESCARGOT AU BLEU DU VERCORS

## ENTRÉES

.CARPACCIO DE FOIE GRAS, CHUTNEY DE NOIX

## POISSON

.RAVIOLE DE ST JACQUES, BISQUE DE HOMARD

## PLAT

.SOURIS DE CERF CONFITE, SAUCE GRAND VENEUR  
CROUSTILLANT DE PDT ET POTIMARRON

## FROMAGE

.SAMOSA DE CHÈVRE À L'AIL DES OURS,  
MESCLUN DE FRISÉE

## PRÉ-DESSERT

.GRANITÉ À LA CHARTREUSE, CRAQUANT AUX AMANDES

## DESSERT

.PAVLOVA AUX MARRONS ET ORANGES CONFITES

80 €/Pers.



sur réservation uniquement