

Menu du Nouvel An 2026



MISE EN BOUCHE

.BRIOCHÉ 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