



# Menu du Nouvel An

165€ PAR PERSONNE

Une coupe de champagne Moët & Chandon Millésimé 2006 offerte

## AMUSE-BOUCHE

*L'huître chaude au champagne*  
*Le roulé de saumon fumé maison au citron caviar*  
*La croquette coulante de truffes*



LA NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉE, SALADE DE CLÉMENTINES  
ET LÉGUMES CROQUANTS, COMPOTE DE BETTERAVES ET SAUCE RAIFORT



L'ÉMINCÉ DE HOMARD BRETON SUR UN MINISTRONE  
DE FRUITS EXOTIQUES RELEVÉS À LA CORIANDRE



L'ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉE, SALSIFIS GLACÉS  
AU SIROP D'ORANGE, JUS DE RÔTI ACIDULÉ ET FEUILLES DE MÂCHE



LE FILET DE LOUP AU FOUR, CASSOLETTE DE COUTEAUX AU CORAIL D'OURSIN,  
PETITS POIREAUX ET JUS EN ÉMULSION



LE SORBET DE GRANNY SMITH ET ROSÉ MOUSSEUX



LE FILET DE CHEVREUIL RÔTI, SON CIVET À LA CUILLÈRE,  
TOMBÉE DE CHOU ROUGE À LA BIÈRE, CRÈME DE MAÏS, SON JUS À LA RÉGLISSE.



LA SOUPE DE LITCHI AU LAIT DE COCO, PARFAIT GLACÉ À LA VERVEINE



LE MŒLLEUX AUX DEUX CHOCOLATS, CHANTILLY VANILLE  
ET BISCUIT FONDANT, SORBET À LA MENTHE