



MENU NOUVEL AN 2019

329€ pour 2 personnes avec la nuitée et le petit-déjeuner

MISE EN BOUCHE :

Panacotta de foie gras et dattes, crémeux chèvre et butternut, cromesquis, quiche poireaux crevettes

Champagne Principauté de Liège

ENTREES FROIDES :

Médaille de foie gras façon lacquemant, popcorn salés et croquant au sésame (brioche au miel)

Château La Prégentière Provenances Blanc AOC

ENTREES CHAUDES :

Saint jacques fumées, shitaké en pickles, crumble de truffes et parmesan

Marsannay blanc vieilles vignes Domaine naddef

SORBET CHAMPAGNE

PLATS

Duo de biche (pavé et croquette), texture de chou de Bruxelles, fruits des bois

Costières de Nîmes Terre de Feu Domaine Mourgues du grès

DESSERT

L'assiette de Dégustations Chaudes et froides