



## *Menu du Réveillon du Nouvel An 2024*

***Amuse bouche***  
*Chou farci, jus végétal*

\*\*\*\*\*

***Le Foie Gras Terrine de Canard***  
*Brioche feuilleté maison, confit au coing*

\*\*\*\*\*

***Le Carpaccio de Saint-Jacques***  
*Radis, citron caviar et caviar Oscietre*

\*\*\*\*\*

***Le Turbot***  
*Velouté de cresson et brunoise de pommes de terre*

\*\*\*\*\*

***Le Médaillon de Veau***  
*En cuisson douce, pressé de céleri à la truffe, jus corsé*

\*\*\*\*\*

***Brie de Meaux truffé***

\*\*\*\*\*

***Dans l'esprit d'un Mont-Blanc,***  
*châtaigne, meringue*

***Mignardises***

**315 €uros par personne Apéritif, Accords mets et vins inclus**