

Menu du Réveillon du 31 Décembre 2017

95€ prix net

Amuse bouche,

Trilogie d'une bouchée

Royale d'asperges vertes de Lauris

Croustade d'huître chaude à la fondue de poireaux

Velouté châtaigne au foie gras chaud

Barigoule de coquilles saint- Jacques aux

artichauts violets

granité au vin cuit aux épices

Noisettes de chevreuil, Grand veneur, garniture

d'hiver

Le Mont D'Or à la cuillère

Les douceurs

chocolat, marrons et mandarine givrée

Panettone en dégustation