

MOELLEUSES & PERSILLÉES

MAISON DE VIANDE

MENU DE LA ST SYLVESTRE

80€ PAR INVITÉ

Champagne Lallier

Amuse bouches

Tataki de thon rouge, guacamole et agrumes
Ballotine de lapin et saucisse de Toulouse sur un lit de lentille

Terre et Mer

Ravioli aux homards et foie gras, consommé de champignons

Trou normand à l'orange sanguine

300g de viande maturée, et purée de pommes de terre au jus de boeuf

Dessert

'Pandoro'

Café

Champagne sur les 12 coups de minuit