

MENU DU NOUVEL AN

Mise en Bouche

Accompagnée de sa coupe de crémant ou Mocktail maison



Velouté de Panais, Huile de Truffe, éclats de Châtaigne



Médailillon de Foie gras de Canard au Gewürztraminer,
Chutney de Potimarron



Suprême de Chapon, Polenta croustillante,
Espuma Epinard, Sauce aux Morilles



Paylova Ananas, Fruit de la Passion,
Citron Vert, Chantilly Tonka



BLÜ
EMA

*Happy
New Year*

20



26

85€
par pers.