

# 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



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



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



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



Happy  
 New Year



85€  
 par pers.