



## Menu Nouvel An

### *Amuse-bouche surprise*

*Amuse-bouche surprise*

\*\*\*\*\*

*Foie gras de canard marbré à la truffe noire, pains aux céréales et sa confiture de figues*

*Duck foie gras marbled with black truffles, cereal bread and fig jam*

*Ou/Or*

*Noix de saint Jacques juste snackées, crémeux butternut et son émulsion de marrons*

*Just-snacked scallops, butternut cream and chestnut emulsion*

\*\*\*\*\*

*Rouget barbet, fleurette de chou-fleur et son toast à la rouille*

*Red mullet, cauliflower floret and rouille toast*

\*\*\*\*\*

*Suprême de pintade contisée à la truffe, rouleaux de pommes de terre, ailerons panés et son jus réduit*

*Guinea fowl supreme contised with truffles, potato rolls, breaded wings and reduced jus*

\*\*\*\*\*

*Aumônière au fromage de la région sur son lit de salade et poudre de pommes.*

*Regional cheese aumônière on a bed of salad and apple powder.*

\*\*\*\*\*

*Éclair au chocolat revisité, noix de pécan sablées et crème glacée nougat*

*(Rectangle de pâte à choux garnie au crémeux chocolat et crémeux à la noix de pécan, roulé sur lui-même)*

*Revisited chocolate éclair, shortbread pecans and nougat ice cream*

*(Rectangle of choux pastry filled with creamy chocolate and pecan cream, rolled on itself)*

*Ou/Or*

*Bûche de Noël bavaroise, fruits de la passion et framboises*

*Bavarian Christmas log with passion fruit and raspberries*

Prix nets TTC, service compris. La liste des allergènes est disponible à l'accueil.