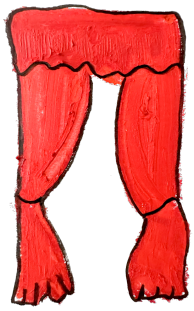
Menu du Jour de l'An



Velouté homard à l'estragon
Cromesquis de sanglier au calvados
Toast maquereau fumé caviar

Plateau de truite fumée de l'auberge

Foie gras grillé, morilles farcie livèche cèleri, purée d'oignons
et émulsion cèleri toasté

Dorade royale grillée, tombée d'épinards et purée de brocoli
au citron confit, fumet au champagne et pommes granny Smith

La volaille en deux façons :
Le filet farci à la truffe, rôti sur le coffre
La cuisse aux foies de volaille et cognac
Purée de cèleri à la truffe et jus de volaille corsé

Neufchâtel aux fruits secs et salade de jeunes pousses

Dessert pommes en plusieurs textures, crumble et sauce
caramel Bénédictine

150€/pers
1 coupe de champagne Roederer offerte

