



Menu: 109 € par personne

Champagne et ses petits fours

Terrine de Foie Gras et compoté de figue,
feuilleté au pavot bleu et sésame
accompagnée d' un Côtes De Gasogne "La Noisette"

Magret de Canard au Miel et Pain d'épice,
Ecrasé de Pomme de Terre Truffée, Poêlée de Légumes de Saison,
Poire au Vin Rouge
accompagné d'un Saint-Emillion Grand Cru Château La Croix Bonnelle

ou

Filet de Lotte rôti au Beurre aromatisé au Gewurztraminer et petits Poivrons
rouges sauvages, Ecrasé de Patate Douce
accompagné d'un Bourgogne Saint-Veran "Jacques Depagneux"

Entremet Fruit de la Passion au Glaçage à la Mangue,
et sa Glace au Grand Marnier
accompagné d'une coupe de Prosecco Bacio della luna

CAFE/ THE

Bières 1664 ou Grimbergen Blanche

