

Menu du Réveillon

Cocktail de bienvenue et ses canapés

Amuse-bouche : Tartare de bœuf et d'huître, soja et citrons

Ballotine de saumon fumé, blinis et caviar osciètre

*Terrine de foie gras mi-cuit, chutney oignons et gingembre, mini
brioche maison*

Médailillon de barbue, purée de panais, chanterelles et amandes

*Ballotine de chapon cuit à basse température, légumes traditionnels
et jus corsé*

Brie de Meaux truffé et sa salade de mâche

Pré-dessert

Bûche de Noël façon L'Ambroisie, chocolat noir et praliné

Café ou thé et ses mignardises

100 euros par personne