



## Mercredi 1er Janvier 2020

# Menu du Nouvel An

Christmas Menu



Atmosphère Servi avec Amuses-Bouche Rosé Sparkling Wine « Atmosphère » served with Canapés

# La Douzaine d'Huitres Creuses

Dozen of Oysters N°3

# L'assiette Nordique et ses Toasts Nordic Plate served with Toasted Bread (Assortment of Smoked Fishes)

# Les Moules et Les Escargots Farcis en Persillade

Stuffed Mussels and Snails with Parsley and Garlic Dressing

### Le Sorbet Poire et son Alcool

Pear Sorbet with its Liquor

### Le Dos de Cabillaud et sa Sauce Champagne

Fillet of Cod served with a Champagne Dressing

# Le Suprême de Pintade Farci et sa Sauce au Foie Gras et aux Cèpes

Stuffed Guinea Fowl Breast served with a Foie Gras and Ceps Dressing

### Le Grenadin de Veau à la Bordelaise

Veal Medallion with a « Bordeaux » Red Wine Dressing

## Le Saint-Marcellin et la Tomme de Franche-Comté Affinés

Duet of Fine Cheese, « Saint-Marcellin » and « Tomme Cheese » from the French Alps

### L'Ananas Maori

Fresh Pineapple « Maori Style »

#### La Forêt Noire

Black Forest Cake

#### Café

Coffee

<u>Vins</u>: Riesling, Le Saint André (IGP) Rosé et Rouge

Prix: 62,50€ par personne - Price: 62,50€ per person







