

Menu du Nouvel An

New Year's Menu

Amuse-bouche

Mille-feuille de saumon fumé au raifort

Appetizer

Smoked salmon millefeuille with horseradish

Sablé salé au parmesan, noix de Saint-Jacques
et homard marinés au citron vert,
légumes croquants aux agrumes

Salted shortbread with parmesan, scallops
and lobster marinated with lime, crunchy vegetables with citrus fruits

Croustillant de sandre aux herbes,
beurre citronné, épinards à la Grenobloise
Zander with herbs in pastry, lemon butter, spinach Grenobloise-style

Filet de bœuf rôti sauce au foie gras,
sauté de légumes de saison au beurre d'escargot
Roasted beef fillet with foie gras gravy,
seasonal vegetables sauté with snails butter

Dessert gourmand de l'an neuf
Élégance aux trois chocolats, jus de fruits rouges

Gourmet New Year's dessert
Three chocolates delicacy, red fruits juice



Menu hors boisson
Prix nets, service compris

75€
Adulte

35€
Enfant