



À L'AUBE DE L'ANNÉE

75€ PAR PERSONNE

pour commencer

SERVICE D'ESCARGOT EN PERSILLADE
ESPUMA DE POMMES DE TERRE AU BEURRE NOISETTE
HUITRE, CREVETTE ET CONDIMENTS
SAUMON FUMÉ
SALADE BAR À LA LYONNAISE
SÉLECTION DE FROMAGES

à suivre

GRATIN DAUPHINOIS EN COCOTTE
LÉGUMES DE SAISON
VOLAILLE RÔTI À LA DÉCOUPE
TRUITE
BEURRE BLANC AUX ÉPICES

pour finir

FARANDOLE DE DESSERTS DU CHEF VINCENT THOMASSIN