



# MENUS DU 31 DECEMBRE

à partir  
de 95 €

---

réservation 05 46 76 00 08



Coupe de champagne

\*\*\*

95 €

Mises en bouche

\*\*\*

Finger de foie gras, *chutney de poire au poivre de Madagascar, gelée de griottes*

\*\*\*

Cannelloni de chair de homard, *émulsion crustacés*

\*\*\*

Frisson charentais

\*\*\*

Chateaubriand façon Rossini, *mille-feuille de pomme de terre, endive braisée et jus à la truffe noire*

\*\*\*

Brie surprise et mesclun à *l'huile de noisettes*

\*\*\*

L'omelette de la Saint Sylvestre



Coupe de champagne

150 €

\*\*\*

Mises en bouche

\*\*\*

Plateau royal de crustacés,  
*1/2 homard, 9 huitres, 6 langoustines,  
100 g de crevettes roses,  
250 g de bulots, 100 g de bigorneaux*

\*\*\*

Frisson charentais

\*\*\*

Brie surprise et mesclun *à l'huile de noisettes*

\*\*\*

L'omelette de la Saint Sylvestre