



Menu dîner du 31 Décembre 2016

La mise en bouche

°°O°°

Pressé de foie gras et pigeonneau

°°O°°

Filet de bar, fondue de poireaux, sauce Champagne

°°O°°

Le granité des Pères Chartreux

°°O°°

Chapon de ferme aux morilles

°°O°°

Les fromages affinés

°°O°°

L'avant dessert

Les Desserts de l'an neuf

°°O°°

Mignardises

Prix nets 91 € par personne hors boissons

Réveillon non dansant