

ST SYLVESTRE 2009

Menu à 58 €

La flûte de Champagne

Et sa mise en bouche

Foie gras maison, chutney de fruits secs

Cassolette de Saint Jacques et écrevisses Nantua

Trou champenois

Filet de bœuf aux morilles

Ou ½ langouste de Cuba Thermidor

Ou filet de canette au miel et poire William

Brie de Meaux farci en verdurette

Assiette gourmande du Nouvel An