

Servi uniquement le soir du réveillon

Menu 89€ / Pers

Entrées

Terrine de foie gras de canard

Terrine of Foie gras

Ou

Le duo de saumon (mariné Gravlax – fumé maison)

Duo of Salmon (marinated and smoked)

Ou

Le carpaccio d Saint Jacques aux agrumes

Carpaccio of Scallops and lemon lime

Ou

L'assiette du comptoir, (3 gillardeau n°3, 3 claire n°3)

Oysters' plate



Plats

Homard à la plancha

Lobster "à la plancha" grilled

Ou

Saint Jacques au saumon fumé, beurre citronné, Et son riz vénéré

Duo of Scallop and Salmon, butter sauce and lemon, Wild rice

Ou

La Lotte, Purée de pomme de terre à l'huile de truffes

Burbot seared Mashed potatoes and truffle oil

Ou

Quasi de veau rôti, sauce homard Poêlée de champignons

Roasted veal and lobster sauce, mushrooms seared



Desserts ou Fromages

Sweet or cheese

