

MENU DU JOUR DE L'AN

Les amuses bouche froids et chauds

Le terre et mer d'escargots et scampi aux chanterelles

ou

Les saint jacques fine Champagne et safran

ou

Le foie gras de canard maison, confit d'oignons

Le sorbet citron et son Eau de Villée

Le magret de canard à l'orange

Gratin dauphinois et légumes

ou

Le filet de bar à la plancha, beurre

Ecrasé de pdt et butternut, légumes oubliés

ou

Le filet de biche sauce grand veneur

Pommes aux airelles, croquettes et légume

Le dessert de l'an neuf

55€

