# MENU
## *de nouvel an*

Amuse bouche

Bouchée de radis daïkon, crémeux végétal et la bergamote,
gelée de Champagne au gingembre
Daikon radish and green apple bite, Bergamot plant-based cream,
Ginger Champagne jelly

---

Tartare de noix de Saint-Jacques, vanille et topinambour,
crème de corail au kalamansi
Scallop tartare with vanilla and jerusalem artichoke,
scallop coral with calamansi

---

Médaillon de veau, sauce foie gras,
chou farci au ris de veau, foie gras et trompettes des morts
Veal medallion, Foie gras sauce,
Cabbage stuffed with sweetbreads, Foie gras and black trumpet mushrooms

---

Délice de Bourgogne farci à la truffe noire, salade de mâche
et vinaigrette truffée, cracker de sarrasin aux graines
Brillat-Savarin with black truffle, lamb's lettuce salad with truffle vinaigrette,
buckwheat seed cracker

---

Entremet Vanille, Coeur poire caramélisé moelleux
amandes et caramel beurre salé
Vanilla entremet with caramelized pear, almonds and butter caramel

---

120 €

Par personne hors boissons
Per person drinks excluded

**La réservation sera définitivement confirmée à réception d'un acompte de 50€ par personne**

The reservation will be confirmed upon receipt of a deposit of 50€ per person

# MENU
## de nouvel an

## kids

Blinis de truite fumée des Alpes,
mascarpone citronné, concombre et pomme verte

Alpine smoked trout blinis, lemon mascarpone, cucumber and green apple

---

Ballotine de volaille fermière farce fine au comté,
purée de pomme de terre, potimarron rôti
et jus de volaille crémé

Chicken ballotine stuffed with Comté cheese mousse, potato purée, roasted red kuri squash and creamy chicken juice

---

Douceur chocolaté
Brownie tiède, crème anglaise

Warm brownie, vanilla custard

---

45 €

Par personne hors boissons
Per person drinks excluded

**La réservation sera définitivement confirmée à réception du règlement du menu**

The reservation will be confirmed upon receipt of a payement of the kid menu