



# MENU 31 DECEMBRE

110.00€ par personne hors vin

## APERITIF :

1 coupe de champagne Mum accompagnée de ses amuse-bouche

## ENTREES au choix :

nombre de personnes

- 8 huitres gratinées ..... \_\_\_\_\_
- Foie gras, confiture de figes et pain d'épice ..... \_\_\_\_\_
- Emincé de langouste et sa julienne de légumes sauce champagne ..... \_\_\_\_\_
- Trilogie de saumon ..... \_\_\_\_\_
  
- Sorbet mandarine cointreau

## PLATS au choix :

- Ris de veau aux morilles ..... \_\_\_\_\_
- Pièce du boucher sauce au poivre ..... \_\_\_\_\_
- Ravioles de truffe aux saint jacques ..... \_\_\_\_\_
- Filet de turbot sauce crustacés ..... \_\_\_\_\_
  
- Salade et son cœur de Neufchâtel ..... \_\_\_\_\_

## DESSERTS au choix :

- Cube vanille fève tonka ..... \_\_\_\_\_
- Assiette tout chocolat ..... \_\_\_\_\_
- Ecrin chocolat yuzu ..... \_\_\_\_\_

Café et ses mignardises

Règlement à la réservation.



---

NOM :

PRENOM :

TEL :

DATE DE RESERVATION :

NOMBRE DE PERSONNES :

**Les réservations devront être impérativement passées au plus tard le 22 décembre 2024.**

**AUCUNE COMMANDE PASSEE NE POURRA ETRE NI MODIFIEE, NI ANNULEE, NI REMBOURSEE APRES LE 27 DECEMBRE 2024.**