

# Menu Nouvel An

31 Decembre et 1 er janvier

La mise en Bouche

\*\*\*\*\*

Carpaccio de Biche à l'huile de truffes parfumé aux herbes & fruits des bois  
**Ou**  
6 huitres aux baies roses écrasées, champagne & vinaigre de framboise sur glace  
**Ou**  
Terrine de chevreuil & figues, confiture d'oignon & sa brioche

\*\*\*\*\*

**Filet de Turbot au champagne, purée d'algues de wakamé & crevettes grises**  
**Ou**  
**Plateau de fruits de Mer Royal avec**  
**½ homard**  
**(10€ suppl.)**  
**Ou**  
**Magret de Canard sauvage aux figues & vieux porto**  
**Ou**  
**Filet de Biche, sauce Grand Veneur**

\*\*\*\*\*

Colonel à la vodka Grey Goose et son sorbet au citron vert  
**Ou**  
Flan caramel au coco

**69€**

