DÎNER DU JOUR DE L'AN

Le 31 décembre 2026

Amuse-bouche Appetiser

SABLÉ AU PARMESAN, POIVRON CONFIT PIQUILLOS
Parmesan shortbread with piquillo pepper confit

Entrée Starter

Foie gras de canard maison mi-cuit et son chutney de figues
Homemade semi-cured duck foie gras with fig chutney

Viande Main course

Suprême de pintade farce-fine et sa sauce morilles et foie gras
Guinea fowl suprem with smooth filling, morel and foie gras sauce

Poisson Fish

Dos de Cabillaud, risotto de céleri et sa sauce aux crustacés
Cod fillet with celery risotto and a shellfish sauce

Fromage Cheese

Brie farci au mascarpone et fruits secs
Brie stuffed with mascarpone and dried fruit

Dessert

Entremet chocolat & vanille
Chocolate and vanilla dessert

65 €

Une coupe de Champagne BRUT De Venoge Cordon bleu incluse
A glass of Champagne BRUT De Venoge Cordon bleu included