

# MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE



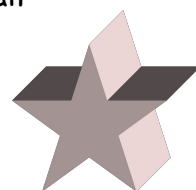
90 euros par personne



Mise en bouche

Terrine de foie gras de canard au naturel et sa confiture d'oignons

Fricassée de noix de St Jacques et et escargots à la crème d'ail

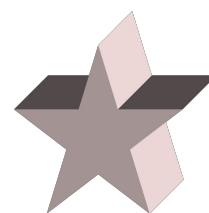


Granité à la poire

Médailon de veau «façon Orloff» et sa crème de champignons

ou

Lièvre à la Royale



Assiette de brie farci

Dessert du Nouvel An



Café accompagné de mignardises et de sa coupe pétillante