

Menu de la

DINER DU 31 DÉCEMBRE 2022

Mise en Bouche



Terrine de Foie Gras, Chutney au Coing Velouté de Cèpes, Crevette Panko Servi avec une coupe de champagne





Chartreuse de Saint Jacques, Langoustine Sauce Champagne

Sauté de Chapon aux Morilles Pressé de Pommes de Terre aux Noisettes Bouquetière de légumes



Escale Fraicheur

Sorbet Clémentine et sa Liqueur de Sureau



Brie de Meaux aux Mendiants



//esser/

Saint Honoré

Menu hors boissons - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé Prix net TTC, service compris - Menu non contractuel, susceptible de modification selon arrivage des matières premières