

Nouvel an 2025

MENU

APERITIF

Kir pétillant accompagné de toasts apéritif et de verrines élaborées par le Chef.

ENTRÉES

Entrée froide

Salade Folle : un mélange de jeunes pousses, saumon fumé, gambas, Saint-Jacques, coulis de homard.

Entrée chaude

Cassolette de boudin blanc aux abricots confits.

<<<TROU NORMAND>>>

PLAT

Filet mignon de porc cul noir en croûte à la moutarde de Charroux, accompagné d'un gratin dauphinois, tomate à la provençale et fagot de haricots verts.

FROMAGES

Trio de fromages d'Auvergne sur verdure.

DESSERT

Entremet aux deux chocolats, crème anglaise et macaron.

(Vins fins blanc et rouge, café, une coupe de champagne)

