

## *Soirée du 31 décembre 2025*

\*\*\*\*\*

### *Formule Menu 3 plats 75,00€ (hors boissons)*

#### *Entrées*

*Millefeuille de crabe frais au cèleri doux*

*Fresh crab and celeri mille-feuille*

*Foie Gras de canard maison*

*Saumon cru mariné, crème fraîche à l'aneth*

*Couteaux au beurre d'ail*

*Razor clams in garlic butter*

*6 gros escargots de Bourgogne*

*Six traditional wild Burgundy snails*

#### *Plats*

*Ballotine de volaille farcie aux châtaignes et Cognac*

*Légumes glacés et quenelle de panais*

*Chicken ballotine stuffed with chestnuts & Cognac, heirloom vegetables*

*Filet de Bar, salsifis panés aux herbes, duxelle de champignons,  
chips de lard fumé*

*Seabass filet, breaded Salsify mushrooms duxelles & dried bacon*

*Saumon mi-cuit aux algues, purée de patate douce*

*Crème échalotte et ciboulette*

*Semi-cooked salmon with seaweed, mashed sweet potatoes*

*Magret de canard au miel, légumes croquants*

*Duck breast with honey sauce & vegetables*

*Hamburger au Bœuf haché et Foie Gras*

#### *Desserts*

*Poire pochée au vin blanc façon Belle Hélène*

*Mi-cuit au chocolat, glace vanille*

*Tarte Tatin, crème fraîche*

*Ardoise de 4 fromages*

*Café gourmand*