

# Menu Réveillon

## 150€

*pour 2 personnes*

**Une Bouteille de Champagne** avec ses amuses bouches  
et le menu de votre choix, Terre ou Mer.

## *Menu de la Terre*

### *Entrées - Starter*

Terrine de foie gras, brioche maison et chutney mangue

*Foie gras terrine, homemade brioche and Mango chutney*

### *Plat Principal - Main Dish*

Pintade roulée, farce girolles et truffe noire, purée de potimarron et jus de viande à la truffe

*Rolled guinea fowl, stuffed with chanterelles and black truffle, mashed pumpkin and truffle gravy*

### *Dessert*

Bûche aux fruits rouges et yuzu / *Red berry and yuzu log*

## *Menu de la Mer*

### *Entrées - Starter*

Saumon fumé maison, crème aigrelette / *Home-smoked salmon, slightly sour cream*

### *Plat Principal - Main Dish*

Turbot poché, écrasé de topinambour à la ciboulette, beurre blanc au curcuma, palourdes et mélange de légumes

*Poached turbot, crushed Jerusalem artichoke to chives, turmeric white butter, clams and mixed vegetables*

### *Dessert*

Bûche aux fruits rouges et yuzu / *Red berry and yuzu log*

**Menu à réserver auprès de la réception 24h avant votre arrivée ou directement lors de votre réservation sur notre site, dans les offres proposées en supplément**