

# *Nouvel An 2023*

## *New year's Eve 2023*



*Amuse Bouche, coupe de champagne*  
*Amuse bouche, glass of champagne*

### *Entrées - Starters*

**Mousseline de courge et Saint-Jacques poêlées**

Squash velouté and pan-fried scallops

ou - or

**Terrine de Foie gras, gelée de figue et pain d'épices**

Foie-Gras terrine, fig aspic and gingerbread

### *Plats - Main courses*

**Suprême de poularde, panais poêlés, chou-chinois braisé et sauce aux morilles**

Poularde supreme, pan-fried parsnips, braised Chinese cabbage and morel sauce

ou - or

**Bar sauvage, purée de céleri-rave et basilic, sauce au champagne et chips de salsifis**

Wild sea bass, celeriac and basil purée, champagne sauce and salsify chips

### *Fromage - Cheese*

### *Desserts*

**Tiramisu à la châtaigne**

Chestnut Tiramisu

ou - or

**Bûche citron-verveine**

Lemon-verbena log

*89 euros par personne - per person*