

Menu de la Saint-Sylvestre

Mise en bouche

Bonbon de foie gras
Chutney de figues • Caramel à la Waterloo Red Cherry

Entrée froide

Carpaccio de biche mariné au Waterloo OAK Gin
Huile fumée • Crumble de pistaches

Entrée chaude

Boudin de Saint-Jacques
Mousseline de butternut • Coulis de poireau • Dentelle aux graines de courge torréfiées
Une touche de caviar (en supplément)

Plat

Filet de veau farci aux langoustines
Ris de veau en croûte de champignons sauvages • Bouchon de céleri-rave confit à la graisse d'oie • Jus acidulé aux fruits de la passion

Dessert

Douceur de la Saint-Sylvestre



Menu enfants (- 12 ans)

Entrée

Raviolis aux scampis, crème tomatée

Plat

Suprême de volaille

Duo de compotes de pomme et d'abricot • Pommes croquettes

Dessert

Glace vanille & chocolat