

## Menu du 31 décembre 2024 à

### 75 euros par personne

Mise en bouche : Mini crème brûlée au foie gras

#### Entrée 1

Tataki de filet de bœuf Herdshire, nori, sésame et citronnelle

Ou

Petit risotto d'épeautre, langoustines fumées grillées, crème de cresson

#### Entrée 2

Saint Jacques blanches de Saint Brieux, fondue d'endives, lard de Colonnata grillé, beurre champagne

Ou

Beignets d'escargots des Monts du Lyonnais, mousseline de butternut, beurre persillé

#### Plats

Végétarien

Cassolette de ravioles aux cèpes et beaufort

Ou

Ballotine de volaille de Bresse aux morilles, jus léger au foie gras, pomme de terre façon « Robuchon »

Ou

Filet d'Omble chevalier fumé au foin, snacké, mousserons, purée de panais et carotte confite

#### Desserts

Petite bûche marron/chocolat façon Mont Blanc du Comptoir

Ou

Pavlova aux agrumes, sorbet yuzu

