MONT-BLANC

LE SPOT

RESTAURANT-BAR

New Year's Eve Menu

Mise en bouche et coupe de champagne

ENTRÉE

Duo de foie gras, poires caramélisés au poivre de timut sur son pain de campagne.

OU

Saumon gravlax et ses œufs, perles de citron caviar sur son lit sauce aneth.

PLAT

Magret de canard et son trio de légumes de saison sur sa gastrique d'orange.

OU

Turbot et son triplé de panais sur un lit de beurre blanc au safran

DESSERT

Mousse Crémeuse au chocolat sur son croustillant aux noisettes caramélisées et crème anglaise infusée aux myrtilles

OU

Verrine mascarpone vanillée, crème de marrons,sablé breton et éclats de marrons glacés

130€

ACCORD MET/ VIN +30€