



Menu de la Saint Sylvestre 2024

230€ par adulte hors boissons
Animation musicale durant le repas

*Langoustine de nos côtes juste flashée,
coing, chicoré et agrumes*

Ormeau sauvage confit : maltaise et safran "Bio" de Stéphanie Cailleteau

*Huitres spéciales Gillardeau n°3
et foie gras de canard aux algues noix du pays Lochois*

*Filet de biche mariné à la lie, céleri, cazette
et consommé "Chenin nouveau"*

*Gros rouget : sauce "civet",
oignons doux et "trofiettes maison"*

*"Vol au Voile" : Poularde fermière de Michel Revault,
cuvée "Voile" de Julie et Benoit Mérias, cèpes confits, truffes et café*

*Un air de "Bretzels" : Sainte Maure blanc/vanille
et myrtilles de Touraine*

Esprit de pain au chocolat

Souvenir des forêts Vosgiennes : sapin et pomme de la famille Buron