

SAINT SYLVESTRE 2022

Cocktail au Champagne et huîtres, nature, miso, nudja

===

Foie gras mi-cuit, oignon, crackers, orange

===

Poulpe grillé, tempura thé vert, légume d'hiver

===

Pressée de porc, gel de crabe, pomme, jus

===

Magret fumé maison, pack Choi, shiitake, consommé

===

Filet de cerf, marron, groseille, choux kale, jus

===

Assiette de fromage, croquette pistache fruit rouge

===

Le Ratelier dessert gourmand.

95 € (hors vins)

Cotillons fantaisie

*20 € d'arrhes vous
seront demandés à
la réservation*

La soirée débutera vers 21 h.

