Menu de la Saint Sylvestre

Coupe de champagne accompagnée d'amuse-bouches
Huître fine de claire, granité au champagne et citron vert

Foie gras de canard mi-cuit
Gel poire et verveine, brioche dorée

Langoustine rôtie
Bisque de homard au cognac

Magret de canard rôti
Jus au miel de sapin, mousseline de topinambour, carottes rôties au miel et au thym

Fromages de nos régions

Crémeux au chocolat, cœur fondant
Meringue délicatement toastée, crumble spéculoos et feuilletine, sablé au chocolat blanc, fraîcheur de groseille

Mignardises et Coupe de champagne

Dîner en musique avec une **violoniste**,
et **soirée dansante avec DJ** au Bar Flõ pour célébrer 2027

145€
(Menu & coupes de champagne)

BIOZ
NATURELLEMENT GOURMAND