



# Menu du Nouvel An

4 services - 150\$/personne (17h30 à 20h)

## *Œuf*

*esturgeon, épinard, ikura*

\*\*\*

## *Pétoncle*

*wasabi, riz sauvage, chou-fleur*

*ou*

## *Canard confit*

*pholiot, airelles, cresson*

\*\*\*

## *Bar rayé*

*haricot, homard, mélilot*

*ou*

## *Bison*

*foie gras, truffe, salsifis, radis*

\*\*\*

## *Chocolat Blanc & Champagne*

*Chef Exécutif: Clément Hamy*



**RELAIS &  
CHATEAUX**

Pour remercier le travail de nos talentueux cuisiniers, nous avons mis en place un frais de cuisine sur les factures.  
Merci de votre compréhension