

# LES 3 M

## Menu Réveillon 85€

Coupe de champagne  
Mise en bouche

### ENTRÉE

Nage de Saint Jacques, cœur de poireau fondant,  
sabayon au vin jaune

ou

Foie gras maison, gelée de pomme, gaufre à la châtaigne

### PLAT

Turbot snacké, topinambours, échalote confite,  
crème de chou-fleur et limoncello

ou

Suprême de chapon, jus corsé aux aïelles, purée de potimarron,  
éclats de châtaignes

Assiette de fromages et sa salade d'hiver

### DESSERT

Bûche ganache chocolat, caramel beurre salé,  
brunoise de poire et fruits de la passion

ou

Vacherin mangue, crème mascarpone à la vanille  
de Madagascar, biscuit coco

