



# Menu du 1<sup>er</sup> janvier 2022

## Au restaurant - 35 €/personne

### Entrées

Terrine de chevreuil au foie gras et truffes de bourgogne,  
condiments et mesclun aux amandes grillées

OU

Flan de Saint-Jacques et saumon, sauce marinière aux pistils de safran de Provins,  
fondue de poireaux

### Plats

Filet de veau rôti, jus aux trompettes et lardons, purée de patate douce

OU

Duo de Saint-Jacques et filet de bar à la plancha,  
crème d'huîtres et fondue d'endives

### Desserts

Poire pochée à la bière de Brie et vanille de Tahiti, glace vanille

OU

Parfait glacé au sirop de coquelicots de Nemours  
et éclats de meringues, crème anglaise



Bonnes fêtes !  
Les Bistrophiles

