

# Menu du Nouvel an

Amuses-bouches et coupe de champagne



Médailon de foie gras à l'épicéa

ou

Assiette nordique de saumon fumé et  
crevettes sautées, crème fraîche et blinis



Suprême de poulet jaune farci au homard,  
mousseline de légumes

ou

Filet de féra soufflé au champagne,  
risotto aux cèpes.



Assortiment de fromages régionaux



Gâteau de l'An Neuf mousse choco-marron

**65€ par personne**



« Fait Maison »

**Réservation 04 50 47 02 94**

**contact@gaisoleil.com**