

MENU DES FÊTES

68 €

Mise en bouche

Craquelin et ganache au foie gras et chorizo

*Ceviche de saint jacques et rouget de roche
sauce au yuzu et coriandre*

*Aiguillette de bar à la citronnelle
Bouillon crémé aux langues d'oursin*

*Poitrine de poule faisane cuite au sautoir et foie gras
Butternut et jeunes pousses d'épinard
Jus réduit au tamarin*

*Sélection de fromages de saison
Petite salade*

Entremet chocolat aux fruits rouges et biscuit crumble

