



Menu de Noël



*Réveillon de Noël et jour de Noël
85€ par personne hors boisson*

Amuse-bouche

Parfait de foie gras, zéphyr au thé

Croque aux truffes

Entrées

*Saint-Jacques de la baie raidies au feu de bois de coco, sauce Cumberland
au yuzu*

*Berlingot aux truffes noir Melanosporum de Sylvain, bouillon au pain
noir*

Plats

Filet de Saint-Pierre de la baie Laqué au sabayon de vin jaune

Suprême de poularde demi-deuil, sauce Albufera

Dessert

Crèmeux chocolat intense, vanille de Bourbon



Menu réveillon du Nouvel An

*Réveillon de la Nouvelle Année
150€ par personne hors boisson*

Amuse-bouche

Cromesquis de foie gras et bouillon

Tartelette tarama caviar

Croque aux truffes

Entrées

Oeuf, Truffes

Langoustine royale, choux fermenté et livèche glacé

Plats

Turbot sauvage rôti, sabayon au vin jaune et marron

Pigeon fermier de la ferme Dublanc, pommes soufflées, sauce au pain d'épices

Dessert

Surprise

*Le 1er Janvier un menu unique sera servi à 75€ par personne
Pour toute réservation un empreint bancaire vous sera demandé*