

MENU DE NOËL 70€

Accord Mets et vins 30€ par personne*

Mise en bouche



Ravioles aux pleurotes et foie gras, émulsion parmesan



Bœuf Wellington, pressé de légumes à la truffe,
panais rôti, tonka



Pause fraîcheur



Assiette de fromages



Bûche caramel, crémeux chocolat,
nuage de noisettes



Mignardises

*verres de 8cl

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE 110€

Accord Mets et vins 30€ par personne*

Ballottine aux trois saumon, agrumes,
crème d'aneth

Foie gras, anguille fumée,
pomme verte

Queue de lotte rôtie au foin, rouleau de
choux et courge spaghetti, émulsion
cerfeuil tubéreux

Quasi de veau, légumes d'hiver,
jus rôti au thym

Pause fraîcheur

Assiette de fromages

Pavlova aux fruits rouges

Mignardises

*verres de 8cl