

Menu

Nouvel an

Mises en bouche

Crème de courge à l'huile de truffe

Huître en gelée de mer
et caviar d'Aquitaine

Ravioles d'araignée de mer,
céleri et mangue

Accompagnées d'une flûte de Champagne

Menu

Carpaccio de noix de Saint Jacques fumé
aux agrumes et huile de homard

Foie gras de canard poêlé,
tarte fine aux topinambours et noisettes

Filet de bœuf Wellington,
jus truffé et pommes amandines

Cube banane & coco,
émulsion fruits de la passion

Champagne et mignardises

Accord mets et vins à discrétion



180€ TTC / personne (hors boissons)