



Menu

St sylvestre

Trois mises en bouche

Cromesquis d'artichaut à la truffe

Ille flottante aux langoustines

Gravlax de saumon et caviar d'Aquitaine

(Accompagnées d'une flûte de champagne)

Pour continuer

Tagliatelles de noix de St Jacques bretonnes
parfumées au citron « main de bouddha »

Foie gras de canard au vin jaune, brioche toastée
et confit de baies d'argousier

Turbot poché à la dulce, beurre de champagne et
dauphine de topinambours bio aux trompettes de la mort

Mont-Blanc revisité à la vanille et potimarron
(Accompagné d'une flûte de champagne)

Enfin

Macaron au champagne

Pâte de fruits passion maison

Orangette

190€ TTC / personne

Bon Appétit !