



Menu du Nouvel An

TARTELETTE AUTOUR DU TOPINAMBOUR

Poire et truffe noire

...

COMPRESSÉ DE CHAMPIGNONS ET FOIE GRAS

Racines et émulsion de persil

...

BAR RÔTI ET COQUILLAGES

Pomme de terre fondante, mousseline de laitue, consommé de homard fumé

...

TROU SAVOYARD

Glace à la liqueur des Chaves, jus vert infusé à la menthe poivrée

...

PIGEON DE PORNIC

Suprême rosé, cuisse farcie, granola de petit épeautre, jus corsé, émulsion de lait ribot au foie

...

SÉLECTION DE FROMAGES LOCAUX

Mesclun, condiment myrtille-serpolet

...

MACARON EXOTIQUE

Crèmeux mangue-passion, ganache vanille, sorbet coco

89€

Prix TTC, boisson non comprise



*Menu du Nouvel An
enfants jusqu'à 12 ans*

CARPACCIO DE SAUMON FUMÉ

Blinis, crème battue

...

CROUSTILLANT DE VOLAILLE

Mousseline de potimarron, carotte confite

...

FROMAGE

...

MOUSSE AUX DEUX CHOCOLATS

Feuilletine praliné

39€

Prix TTC, boisson non comprise