



Menu
31 Décembre 2022

Huitres au beurre d'orange et perles du Japon à l'anis

Carpaccio Terre et Mer de Saint Jacques et ses copeaux de foie gras,
sauce vanille et pistache, fleurs comestibles

Filet de lotte rôtie, jus de moule, lait de coco à l'encre de seiche
et réglisse, croquant et crémeux de chou-fleur

Chevreuril rôti en croûte de cacao, compote de navet au miel de lavande,
fine mousseline de carottes fanes et réduction de jus de viande
au marron et à la châtaigne.

Fromage truffé et fruits rouges

Maki de banane caramélisé au romarin, chocolat blanc

Chou craquelé au pralin façon tiramisu, déclinaison de café

120€ / personne
hors boisson