



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

Filet de lotte à la plancha, pâte de moule, lait de coco à l'encre de seiche
croquant et crémeux de chou-fleur

Chevreuril rôti, compote de navet au miel de lavande,
fine mousseline de carottes

Fromage truffé, gastrique de coing

Tuile d'amande façon Belle Hélène

Chou craquelin, kaki caramel de basilic

120€ / personne
hors boisson