Déjeuner de Noel

Bouchées apéritives

.....

Noix de Saint Jacques rôtie au beurre mousseux,
cresson des fontaines et
crème des bardes à la graine de caviar

.....

Croq' coquillages, salicornes et citron confit.
Beurre iodé aux condiments

.....

Langoustine saisie à la plancha
Courge butternut aux noisettes et oseille
Velours des têtes au basilic

.....

Dos de chevreuil rôti aux herbes fraîches
Compression de racines et topinambours brulés
Sabayon acidulé

.....

Nuage de Brillat Savarin en habit de truffe noire
Saladine (supp. 18€)

.....

Sur un pain d'épices,
crémeux chocolat Grand Cru "Manjari" et fève Tonka
Confit et sorbet à l'orange sanguine

.....

Mignardises

140€
(Hors boissons)

Dîner du 31 décembre

Bouchées apéritives

.....

Médaillon de truite légèrement fumé
Caviar d'Aquitaine et chou-fleur

.....

Coquillages en marinière
Crémeux de laitue et agrumes
Ecume iodée

.....

Tarte fine au parmesan,
artichauts et truffe noire
Jus corsé et roquette

.....

Médaillon de homard bleu à la graine de vanille
Courge butternut et gingembre
Jus des carapaces corsé

.....

Filet de veau rôti. Légumes racines à la baie de Goji
Céleri fumé
Jus corsé

.....

Nuage de Brillat Savarin en habit de truffe noire
Saladine

.....

Mont Blanc à la crème de marron et Grand Marnier
Mousse légère au mascarpone et
sorbet à la mangue

.....

Mignardises

160€
(Hors boissons)

Déjeuner du 1er janvier

Bouchées apéritives

.....

Médaillon de truite légèrement fumé
Caviar d'Aquitaine et chou-fleur

.....

Tarte fine au parmesan,
artichauts et truffe noire
Jus corsé et roquette

.....

Médaillon de homard bleu à la graine de vanille
Courge butternut et gingembre
Jus des carapaces corsé

.....

Filet de veau rôti
Légumes racines à la baie de Goji
Céleri fumé
Jus corsé

.....

Nuage de Brillat Savarin en habit de truffe noire
Saladine (supp. 18€)

.....

Mont Blanc à la crème de marron et Grand Marnier
Mousse légère au mascarpone et
sorbet à la mangue

.....

Mignardises

140€
(Hors boissons)