

Menu de Noël

Mise en bouche

Tartelette duo de mousse saumon yuzu et radis croquant

Entrée

Terrine de foie gras au pain d'épices, briochin tiède
et chutney oignon doux

Poisson

Coquille St Jacques gratinée, petit épeautre à l'orange
et estragon

Viande

Cuisse de chapon farcie aux champignons, lissé de patate douce
et éclats de châtaigne, tuile de pain à l'ail

Fromage

Syphon tiède au pélardon, poire confite aux 4 épices,
éclats de noisette grillée

Dessert

Comme une buche, mousse au chocolat noir aux
éclats d'orange confite,
financier cacao, insert gel à l'orange.

Diner 87€ (hors boissons)
Déjeuner 76€ (hors boissons)
(fromage +8€ en option)