

Menu des Fêtes 2018

Mise en Bouche

*Foie Gras de Canard Frais
Marbré aux Truffes Tuber melanosporum,
Brioche à la Fleur de Sel, Caramel au Sauterne Acidulé*

*Dos de Cabillaud en Trois Cuisson
Au Sel de Guérande, Fumé au Sarment de Vigne de la Côte
Et Basse Température
Risotto d'Epautre, Emulsion Marinrière*

*Mille Feuille en Croûte
de Quasi et Ris de Veau aux Epices,
duxelle de Cèpe et Morille, Pomme Anna*

*Pot de Mousse au Brillat-savarin
aux Herbes Fraîches et Tomates Confites
Crumble au Thym*

*Sphère Craquante
De Ganache Crémeuse Framboise,
Au Coeur de Confit de Litchi Meringué*

Menu complet 60 €

Uniquement le 1 Janvier, Menu avec poisson ou viande 50 €

*Maître
Restaurateur*