

Repas de Noël

Vendredi 25 décembre à midi

Menu à 140 €

Canapés

• • •

Oursin / Topinambour / Café

• • •

Foie gras poêlé / Shiso / Pomme verte / Verjus

• • •

Homard / Carotte / Gingembre / Combava

• • •

Chapon / Champignon / Vin jaune / Miso

• • •

Comté 18 mois / Mortadelle / Truffe
Croque-monsieur

• • •

Noix de coco / Chou-fleur / Citron vert

• • •

Vanille / Vanille / Vanille

Saint-Sylvestre

Jeudi 31 décembre en soirée

Menu à 190 €

Canapés

• • •

Huître Gillardeau n° 2 / Kiwi / Cive

• • •

Œuf à 64° / Tarte / Truffe mélanosporum / Foin
Pata negra

• • •

Langoustine / Carpaccio / Mandarine / Aneth
Bouillon brûlant

• • •

Noix de Saint-Jacques / Chou-fleur / Noisette
Lagavulin

• • •

Suprême de pigeon / Poire / Navet
Myrte citronnée

• • •

Imo mochi / Cheddar / Oignon / Bière rousse
Levure

• • •

Yuzu / Sapin / Poivre sansho

• • •

Banoffee pie

Jour de l'An

Vendredi 1er janvier à midi

Menu à 140 €

Canapés

• • •

Huître Gillardeau n° 2 / Kiwi / Cive

• • •

Œuf à 64° / Tarte / Truffe mélanosporum / Foin
Pata negra

• • •

Noix de Saint-Jacques / Chou-fleur / Noisette
Lagavulin

• • •

Suprême de pigeon / Poire / Navet
Myrte citronnée

• • •

Imo mochi / Cheddar / Oignon / Bière rousse
Levure

• • •

Yuzu / Sapin / Poivre sansho

• • •

Banoffee pie