

Repas de Noël

Samedi 25 décembre à midi

[Menu 100 euros]

Canapés

• • •

Oursin / Galice / Pistaches grillées / Arabica

• • •

Tartare de bœuf

Mertensia maritima / Vinaigrette aka-miso

Raifort

• • •

Saint Jacques / Potimarron

Trompette / Bouillon tourbé

• • •

Chapon / Truffe Mélanosporum

Topinambour / Boudin blanc

• • •

Chèvre du Rove / Églantine sauvage

• • •

Clémentine / Thym / Kumquat

• • •

Marron / Banane / Fruit de la passion

Jour de l'An

Samedi 1^{er} janvier à midi

[Menu 110 euros]

Canapés

• • •

Huître / Gillardeau N° 2

Kiwi / Noix de coco / Caviar Oscière

• • •

Foie gras fumé / Kimchi

Bouillon miso / Citronnelle

• • •

Turbot / Épinard

Noisette du Piémont / Ail grillé

• • •

Cerf / Chou rouge fermenté

Betterave crapaudine / Griotte

• • •

Chaurce / Mascarpone

Truffe Mélanosporum

• • •

Yuzu / Fromage blanc / Eucalyptus

• • •

Chocolat 70 % / Valrhona / Ail noir

Saint Sylvestre

Vendredi 31 décembre en soirée

[Menu 140 euros]

Canapés

• • •

Huître / Gillardeau N° 2

Kiwi / Noix de coco / Caviar Oscière

• • •

Maquereaux à la flamme

Chou-fleur / Banane / Coriandre

• • •

Foie gras fumé / Kimchi

Bouillon miso / Citronnelle

• • •

Turbot / Épinard

Noisette du Piémont / Ail grillé

• • •

Cerf / Chou rouge fermenté

Betterave crapaudine / Griotte

• • •

Chaurce / Mascarpone

Truffe Mélanosporum

• • •

Yuzu / Fromage blanc / Eucalyptus

• • •

Chocolat 70 % / Valrhona / Ail noir