

MENU FÊTES

98 €

Valable

25 décembre à midi, 31 décembre soir et 1er janvier à midi

• • •

MISE EN BOUCHES

Volaille poudrée aux cèpes sur un sablé croustillant au nori
Blinis moelleux de pomme de terre à l'aneth, mousse de truffe noire

PRÉLUDE

La Saint-Jaques gravelax, crumble de noix,
moelleux au poivre de Timut et gel Yuzu

ENTREE

Foie gras de canard mi-cuit marbré au cacao torréfié,
panais et café en différentes textures

CRUSTACÉ ET MOLLUSQUE

Homard et escargot en raviole,
fine mousseline de carotte à la vanille bleue,
légumes et pignons de pins, bisque de homard perlée

GIBIER À PLUME

Pigeonneau français, suprême cuit à basse température puis poêlé
au beurre noisette, cuisse confite en cromesquis, déclinaison de butternut
et brisure de châtaignes, jus de carcasse réduit au porto rouge

FROMAGE

Assortiment de fromages affinés servis au chariot
Ou
Fromage blanc fermier

DESSERT

Chocolat Noir,
64% Ceïba Bio de la République Dominicaine croquant,
fondant et aérien autour de la mandarine Corse
et sorbet d'agrumes cacaoté

MIGNARDISES

Verrine exotique
Chamallow à la cerise et lavande