

FETES DE FIN D'ANNEE 2017

Le restaurant sera ouvert avec un menu unique

- le 24 décembre au soir
- le 25 au déjeuner
- le 31 au dîner
- le 1^{er} au déjeuner (carte habituelle)

Menu de Noël 2017

Hors boisson (menu unique le 24 au soir et le 25 au midi)

2 entrées / plat / dessert : 86 €

2 entrées / 2 plats en demi / dessert : 97 €

Mise en bouche

~

***Noix de St jacques, langoustine et encornet,
chou fleur cuit au beurre demi-sel, émulsion de coquillages liée aux langues d'oursin***

~

***Moussefine de gibier à plume en pain brioché,
crémoux de foie gras, châtaignes et râpé de truffe noire***

~

***Lotte de nos côtes cuite à basse température,
pommes de mer au barbecue, pak choï, sabayon de haddock et caviar de France***

ou / et

***Poitrine de pigeon au sang, foie gras et truffe,
macaroni, girolles sautées à cru, jus de viande à peine tranché***

~

Le mystère

passion, coco, mangue et titchi

ou

***Bulle de chocolat noir
et cacahuètes à la poudre d'or***