

MENU de la St Sylvestre

98€ hors vins

*Coupe de Champagne
Nicolas Feuillatte réserve exclusive brut*

*Tartare de bar et poissons maison, crumble thym-citron
et sa mousse de homard*

*Foie gras marbré au magret de canard fumé maison, chutney de Kumquat au triple
sec de Vendée maison Vrignaud*

*Queue de lotte lardée au cœur d'ail noir, crème d'écrevisses
et son jardin de légumes*

Pause cubaine

*Filet de veau cuisson basse température jus de viande au porto
et saveurs de truffes
écrasé de pomme de terre miel et noisettes
pleurotes, shitaké et mini carottes*

*Fromages de la sélection du maître fromager affineur
Xavier Thuret
Meilleur ouvrier de France*

Délices gourmand

Café
