Menu l'Avant-Fête

Du 1er décembre au 29 décembre à partir de 13 personnes

Disponible du mardi au vendredi (hors jour férié)

Au déjeuner en 3 temps 31 €

Au diner mise en bouche/entrée/plat/dessert 35 €

Demi-darne de saumon fumé

Crémé de potiron/citron noir/coulis de coriandre

Sablé champignons

Duxelles/coulis chanterelle/Serrano

******

Pintade en ballotine

Pistaches/jus brun de volaille/céleri braisé

Pêche de la criée

Légumes des jardins des sables rôtis/beurre monté/citron confit

******

Fromage affiné maison Beillevaire

Salade d'herbes à l'huile de noix et fruits secs

Pavlova clémentines

Crème fouettée vanille Ouganda/sorbet maison

Poire pochée

Aux épices de Noël/copeaux de pain d'épices/glace cannelle

Menu Délice de Noël

Disponible du 1er décembre au 29 décembre (hors jour férié)

A partir de 13 personnes

Entrée/plat/dessert 47 €

Entrée/plat/fromage/dessert 55 €

Entrée/poisson/viande/dessert 66 €

Entrée/poisson/viande/fromage/dessert 74 €

Foie gras de canard cuit au torchon (sup 7 €)

Poivre de Madagascar/confit d'airelles

Ravioles de crabe

Courge de la vallée/bouillon de langoustines/poivre de Sichuan

Tourte de canard

Jus infusé à la sarriette/brunoise de céleri

******

Veau en cuisson lente

Dans son jus/foin de la vallée/carottes et cumin

Pêche côtière française au fil des arrivages

Moules de Bouchot/jus de coquillages/choux frisé/sumac

******

Fromage affiné maison Beillevaire

Salade d'herbes à l'huile de noix et fruits secs

Sablé aux agrumes

Bergamote/espuma au thé de Noël/sorbet mandarine
Zestes de combava confit

Feuille à feuille chocolat noir

Ganache dulcey/safran/gingembre/glace chocolat blanc à la cardamome