

Menu de la Saint Sylvestre 110 €

Bouchées apéritives: huître chaude, cromesquis de foie gras, œuf mimosa/saumon gravlax

Mise en bouche: Gaspacho de choux fleur et crabe vert, caviar d'aquitaine.

Ballotine de Saint Jacques et truffe noire, purée de panais.

Ormeaux meunière, cèpes au persil plat, jus de poulet rôti.

Turbot confit, salsifis, ciboulette.

Bouillon de Mont d'Or, huître, éclat de bleu des basques.

Pavlova aux fruits exotiques.

Menu de Noël à emporter 38 €

Uniquement les 24/25 et 31 décembre

Terrine de foie gras, confiture de Noël.

Coquille saint jacques lutée, champignons et blanc de poireaux.

Volaille fermière farcie, légumes racines et lard paysan.

Ou

Blanquette de poissons au Champagne, petits légumes.

Verrine croustifondante, yuzu, chocolat, framboise.

Pour vos soirées de réveillon à la maison

Sur commande 48 h avant (Prix net la portion à emporter)

Terrine de Foie gras de canard au sauternes, confiture de Noël (le lobe entier 450/500 gr) 18 € les 100 gr

Coquilles Saint Jacques lutées, girolles et blanc de poireaux. 13 € (deux pièces)

Volaille fermière farcie de foie gras et persil plat, légumes racines. 20 €

Goujonnettes de St Pierre aux légumes et lait de coco. 20 €

Blanquette de lotte au Champagne, petits légumes. 20 €