Menu de Noël – 58 €

Mise en bouche

Coquille Saint Jacques juste snackée pistache

Brunoise de mangue et gel exotique

Entrées

6 huîtres

Ou

Duo de foie gras et Saumon Gravlax

Crème fouettée à la moutarde violette

Confit d'oignons à la myrtille

Et crémeux d'avocats

Plats

Filet de Bar poêlé

Fleur de sel et crème légère aux coquillages

Ou

Filet de chapon émincé cuit à basse température

Jus parfumé à l'huile de truffe et éclats de marrons

Sélection de Fromages des Montagnes du Giffre

Bûche de Noël