




Depuis 1235 

Déjeuner de Noël le samedi 25 décembre 2021

Menu en 8 Services

100 €

Huître Marennes d'Oléron rafraîchie d'un Granité acidulé au Safran
Cappuccino de Homard parfumé au Cédrat
Pont Neuf croustillante de Tête de Veau, Condiment odorant



Saumon « Bømlo » façon Gravlax, Rémoulade de Céleri
et Pomme en l'Air au Curry, Gingembre et Citron Caviar



Une belle tranche de Foie Gras de Canard poêlée,
servi dans un Thé Oolong aux Champignons, Butternut acidulé



Noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc,
un gouteux Oignon caramélisé, Noisettes et Poire William



Suprême de Volaille de Bresse, Châtaigne, Topinambour et Morilles,
Emulsion d'une Blanquette au Vin Jaune



Brillat-Savarin affiné IGP à la Truffe Noire



Le Pain d'Epice, le Miel de Sapin et la Camomille,
accompagnés d'un Lait de Poule givré au Rhum Ambré



Quelques douceurs de Noël