

MENU de fêtes 52€

Amuse bouche surprise du jour

*Marbré de foie gras de canard et pain d'épices, cannelloni
de céleri rave, gelée acidulée de mangue.*

*Chaud froid au jus de pommes vertes langoustines de Bretagne,
crème de moutarde violette, caviar de France.*

*Bar de ligne cuit lentement aux herbes, risotto aux encornets et jus
d'oignons doux caramélisés, quelques cèpes, un pistou d'herbes*

*Carré de sanglier rôti en croûte de noix, choux farci confit et foie gras,
légumes oubliés et jus en amertume de cacao.*

Assiette de Fromages.

*Variation Tout chocolat
(Crèmeux, chocolat chaud, biscuit moelleux).*

*Sphère croquante pina colada et fruits exotique caramélisé,
composition autour d'un savarin et mousse légère, une panacotta.*