

Menu de Fêtes 52 €

Amuse bouche surprise du jour.

Huîtres de Bouzigues en fine gelée, émulsion iodée aux œufs Avruga

Ou

St Jacques rôties sur coquilles plates, embeurrée de chicon doux, réduction de clémentine

Ou

Alternance de foie gras et feuilles de nougatine au sésame grillé, fine gelée passion/café

*Pavé de biche rôti au beurre moussoux et grains de genièvre, mousseline de topinambours /
artichauts épineux / coing caramélisé, sauce poivrade*

Ou

Blanc de bar cuit lentement aux herbes, risotto aux encornets, jus d'oignons doux caramélisé

Ou

Un demi homard frais rôti, grecque de légumes, jus de la presse crémeux

Croustillant aux noisettes et mousse de chèvre, saladine à l'huile de truffe

Moelleux tout chocolat « pur Guayaquil », griottines épicées, crème glacée au lait d'amande

Ou

Macarons chocolat, cœur de « Guanaja » 80 %, parfum de tonka, crème glacée au café

Ou

*Soupe de clémentines au Grand Marnier, crème chiboust gratinée,
son sorbet, quelques zestes confits*

Ou

Soufflé ananas / Malibu, sorbet coco et ananas rôti