Jour de l'An 2026

Entrée / Plat / Dessert

60€

Les Entrées

Les Saint-Jacques

Grillées à la flamme, pomme et céleri, jus au curry Corsaire

<u>OU</u>

Le Foie-Gras

En 3 façons, panais et émulsion à la main de Bouddha

 \underline{OU}

Suggestion du chef : Homard (+20€) Demi Homard Bleu, chou-fleur rôti, quinoa et crème fumée



Les Plats

Le Bar de ligne

En viennoise, salsifis rôtis, cèpes et jus de volaille infusé au café

<u>OU</u>

Le Dos de Chevreuil

Cuit basse température, courges, kaki et sauce grand veneur

OU

Suggestion du chef : Ris de veau (+20€) Doré au beurre, crosnes et crème vanillée

Les prix affichés sont TTC et services inclus

Les Fromages

Assiette de Fromages (+10€) Une sélection de 4 fromages affinés, mesclun et chutney maison

 \underline{OU}

Brillat-Savarin (+12€)
Truffé et topinambours



Les Desserts

Le Litchi

En tartare et pamplemousse, meringue et opaline, sorbet à l'hibiscus <u>OU</u>

Le Chocolat Noir

En crémeux, biscuit cacao, florentins aux amandes et glace amaretto

OU

L'Ananas

Mariné, crème bavaroise, biscuit croustillant avoine et sorbet safran

Les prix affichés sont TTC et services inclus