Menu de Noël

Jeudi 24 Décembre - Dîner
Vendredi 25 Décembre - Déjeuner

LES PIÈCES APÉRITIVES

Le gravelax de saumon - blinis, crème d'Isigny, tobiko
Le croustillant - chair de crabe, vermicelles asiatiques, légumes croquants

LA MISE EN BOUCHE

La bisque de langoustines
chair de gambas, oeuf à la neige, piment d'espelette

L' ENTRÉE

Les noix de coquille saint-jacques flambées au whisky
le chou-fleur en deux façons, ravioli chinois
espuma au jus de coques

LE POISSON

Le dos de cabillaud - cuisson lente au four
émulsion lactée - Champagne, graines de vanille et oeufs de saumon
crémeux de céleri, moelleux de légumes - oignon, carotte, poireaux

LA VIANDE

La volaille jaune des Landes farcie
crème de foie gras au Sauternes
crémeux de carottes brûlées, pommes de terre forestières, légume vert fumé

L'ASSIETTE DE FROMAGE

- Supplément : 10€ -

LE DESSERT

La poire pochée au vin rouge - caramel acidulé aux épices de Noël
crémeux praliné amande-noisette, glace caramel
crumble cacao, siphon au chocolat noir Valrhona

Prix: 80€ / Personne - (Hors Boissons)
Menu Enfant - de 12ans - 30€ - (Hors Boissons)
Acompte de 50% / Personne

Réservations par téléphone uniquement
07 68 15 43 72