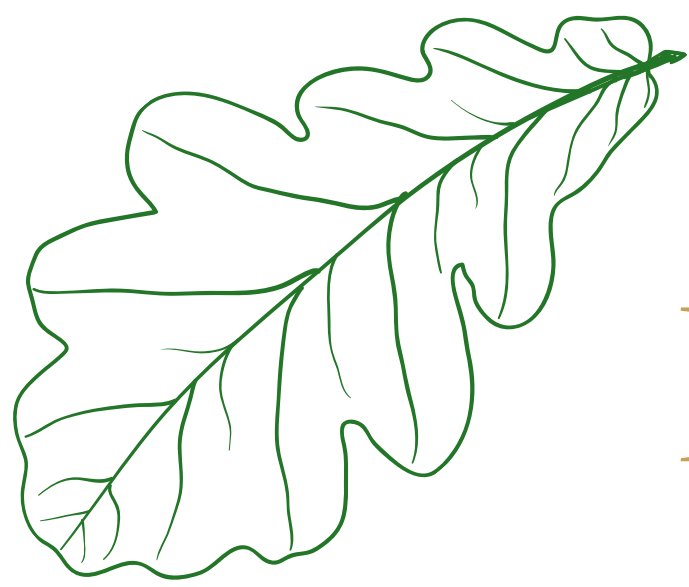




Menu de Noël

58€



Foie gras de canard, pomme au floc de Gascogne
et pain d'épices



Raviole de homard, fenouil confit
et son émulsion de bisque

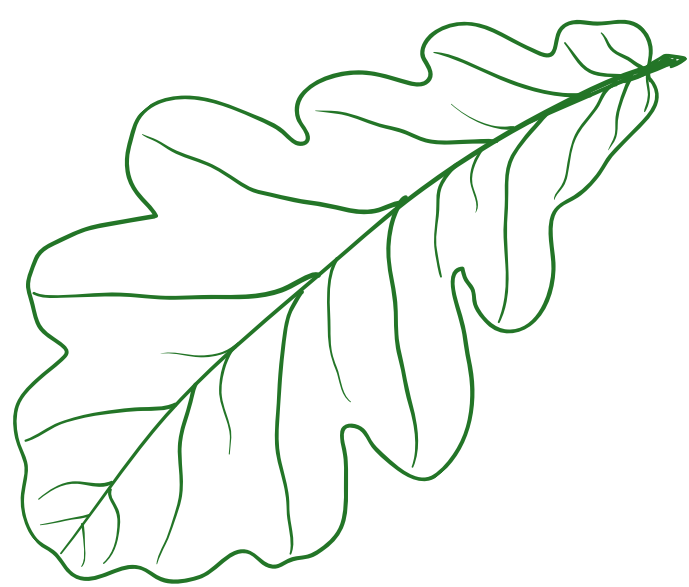


Pintade chaponnée, sauce foie gras, finger de
pomme de terre et légumes du moment



Boule de Noël
de notre pâtissière Fiona





Bûches de Noël

de notre pâtissière Fiona



Chocolat

Mousse chocolat, crémeux caramel beurre salé
et biscuit croustillant noisette



Café

Mousse légère café, crémeux chocolat café
et biscuit croustillant aux amandes



Exotique

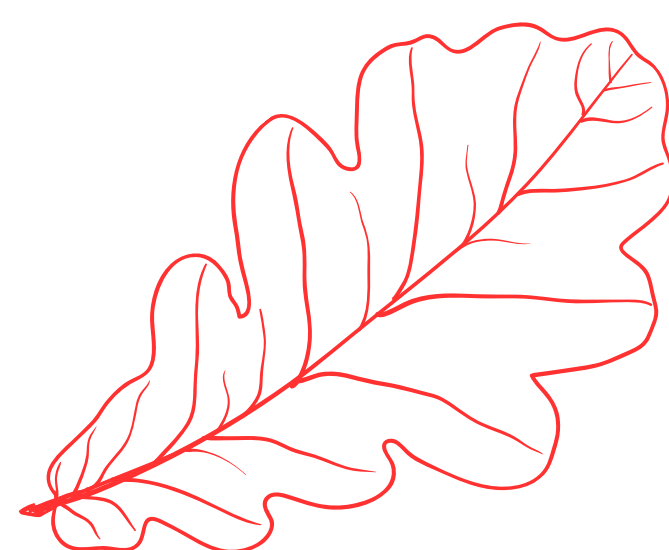
Mousse passion, confit de fruits exotiques,
mousse coco et dacquoise coco



Riz au lait

Ganache montée à la vanille bourbon, riz au lait crémeux,
caramel beurre salé, croustillant de riz soufflé

6 personnes	27€
8 personnes	36€
10 personnes	45€





Menu de la Saint-Sylvestre 78€



Foie gras de canard, brioche toastée et compotée
d'oignon



Carpaccio de Saint-Jacques, beurre blanc
et espuma d'endives braisées au jambon



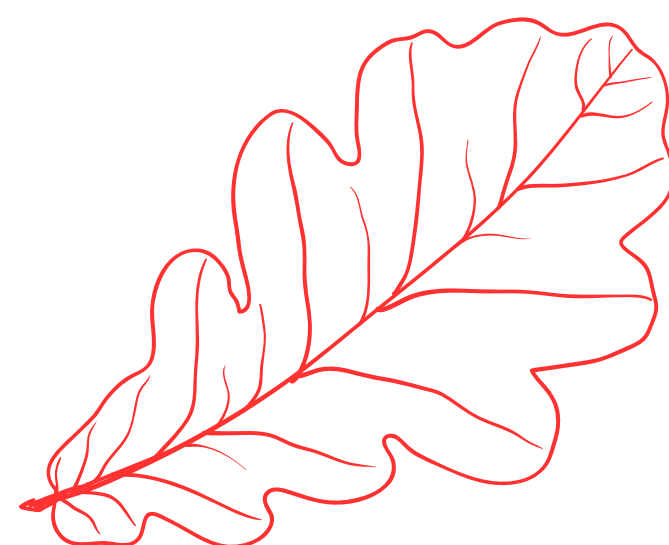
Pressé de cuisse de pintade, sauce morilles

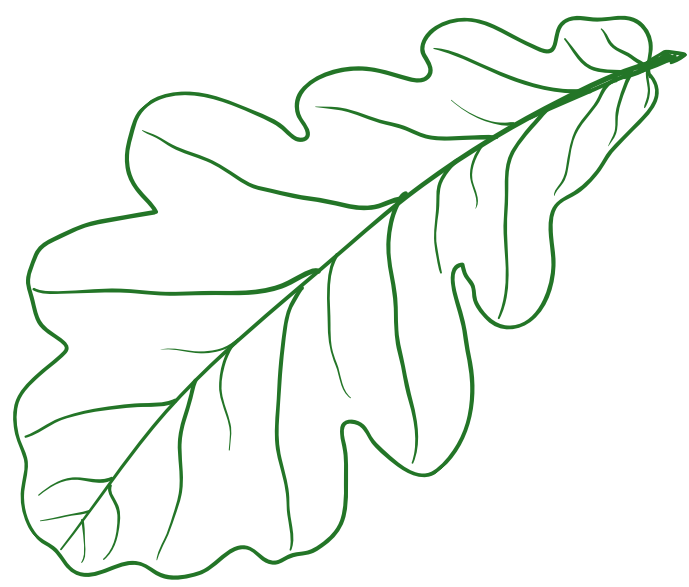


Déclinaison de fromages
Croquette noisette comté, espuma de gorgonzola
et Tête de moine



Dessert
de notre pâtissière Fiona





Menu du Jour de l'an



58€



Foie gras de canard, brioche toastée et compotée
d'oignon



Raviole de homard, fenouil confit
et son émulsion de bisque



Chapon farci, sauce foie gras et légumes



Dessert de
notre pâtissière Fiona

