

## MENU DE NOËL ET DU JOUR DE L'AN

85€

Pressé d'oie bio et foie gras, légumes d'hiver fumés et pickles

Ravioles de langoustines, main de Bouddha, basilic et bouillon thaï

Suprême de poularde bio des bois noirs, crème de truffe blanche au vin jaune

Brillat-Savarin à la truffe noire

Minestrone de fruits exotiques

Le marron glacé fumé aux coques de châtaignes



- 140€ -

Pressé d'oie bio et foie gras, légumes d'hiver fumés et pickles

Caviar d'Aquitaine, omble de Stéphane Heinis fumé, chou-fleur

Coquilles Saint-Jacques rôties, truffe noire, chou vert et lard

Ravioles de langoustines, main de Bouddha, basilic et bouillon thaï

Suprême de poularde bio des bois noirs, crème de truffe blanche au vin jaune

Brillat-Savarin à la truffe noire

Minestrone de fruits exotiques

Le marron glacé fumé aux coques de châtaignes