

MENU DE NOËL & 01 JANVIER 2024

En 7 Services

85 Euros

Marbré de foie gras aux figues
Esturgeon, caviar et choux fleur
Escargots aux cèpes

Coquilles Saint-Jacques autour de la truffes,
cerfeuil, vanille

Filet d'oie « bio » de Thioerry Gardon,
cromesquis à la châtaigne et truffes

Brillat-Savarin aux truffes

Raviole de Mangue

Mignardises

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE 2023
en 10 Services

150 EUROS

Marbré de foie gras de Limagne aux figues
Esturgeon et caviar de Neuvis, velouté de choux fleur
Raviole d'escargots d'Antoine Chenard aux cèpes

Dashi de langoustine, kiwis, papaye, kumquat
(émulsion poivre vert)

Coquille Saint-Jacques, truffes, vanille, cerfeuil

Homard Bleu, vin jaune , truffe blanche d'Alba

Noisette de cerf, fève de tonka et datte

Brillat savarin aux truffes

Raviole de mangue et passion , riz gluant vanille,
sorbet coco

Crème glacé chocolat et marron glacé