

MENU NOEL 2023

PETITE DEGUSTATION
NOIX DE ST JACQUES SNACKÉES
purée de choux fleur, crème de noilly prat aux morilles

+++++

LOTTE "Bretonne" braisée en croute d'épices
asperges, vinaigrette passion noisettes et coriandre fraîches

+++++

MOELLEUX DE CHAPON
abricots et chataignes, jus aux figues fraîches

+++++

CREMEUX MANDARINE COINTREAU,
émulsion de chocolat lacté, streusel aux amandes

44.00 €

Commande j'usqu'au
20 Décembre
Retrait le 24 décembre de
11h à 12h et 14h à 17h
Retrait le 25 décembre de
10h30 à 12h

MENU ST SYLVESTRE 2023

PETITE DEGUSTATION
INTERLUDE DE FOIE GRAS ET HOMARD
au lomo de Serrano

+++++

BLANC DE TURBOT ROTI,
confit de citron vert, crémeux de cerfeuil tubéreux,
émulsion de langoustines et cèpes

+++++

TENDRE DE VEAU cuit basse T°
pommes rattes confites, crème de morilles

+++++

DOMÉ chocolat Amer,
façon FORET NOIRE

65.00€

Commande j'usqu'au
27 Décembre
Retrait le 31 décembre de
14h30 à 17h