

Saint-Sylvestre

Réservation à 20h00

Mise en Bouche

Les Saint-Jacques et Langoustines

En Raviole, impression d'herbes, Bergamotte, Bisque à la Berce.

Le Saint-Pierre

En Filet, croute au Gomasio, jus d'arêtes à l'Encre de Seiche, Cresson et Topinambour.

Le Chevreuil

*Le Dos, cuisson basse température, Viennoise aux pignons de pin, Livèche,
jus corsé à la Truffe Noire.*

Les Fromages

Le Brillat-Savarin truffé maison, Mousse de chèvre frais à l'Hysope.

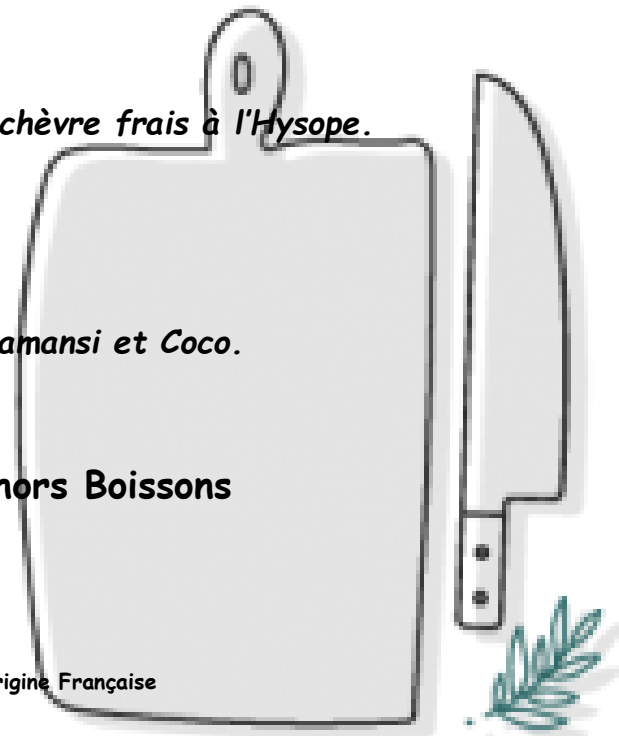
L'Exotique

Sablé Verveine, Tartare Passion, Kalamansi et Coco.

95€ par personne/ hors Boissons

Sur place ou à Emporter

Prix Net en Euro/ Service compris/ Viande d'origine Française



1^{er} Janvier au Déjeuner

Mise en Bouche

Les Saint-Jacques

En Coquilles, Gremolata à la Noisette, Bergamotte, Bisque à la Berce.

Le Veau

En Filet, servi Rosé, cuisson basse température, Jus corsé à la Truffe Noir, Légumes Racines.

Le Fromage

Le Brillat-Savarin truffé Maison.

L'Exotique

Sablé Verveine, Tartare passion, Kalamansi et Coco.

65€ par personne/Hors Boissons

Sur place ou à Emporter

Prix Net en Euro/ Service compris/ Viande d'origine Française

