Menu du NOUVEL AN

190€/personne
hors boissons

Entrées

Tartelette d'homard bleu des côtes bretonnes
Safran des volcans
&
Langoustines royales rôties,
Escabèche de fenouil, Émulsion de crustacés

Plats

Cappellettis aux saveurs des sous-bois,
Truffe melanosporum, Foie gras de la Limagne poêlé
&
Boeuf de l'Aubrac juste saisi,
Pomme verte, Céleri branche, Jus de boeuf parfumé au poivre Timut

Fromage

Travail autour de la Tomme de Rodez

Desserts

Textures de lait vanillé,
Agrumes, Fraîcheur végétale
&
Chocolat Grand Cru de la Maison Valrhona,
Écorces d'oranges confites, Fleur de sel

Prix nets - Services compris - Origine des viandes FRANCE-
Une carte détaillant les allergènes est disponible sur demande