



Menu de Noël

115€ Hors Boissons

Mise en scène



Tartelette de homard des côtes bretonnes servie froid,
Crème d'Isigny, Main de Bouddha



Noix de Saint Jacques rôties,
Mousseline de Cerfeuil tubéreux,
Travail autour du café et son sabayon, Condiment citron



Raviole ouverte des sous-bois, Foie gras poêlé de la Plaine de la Limagne,
Truffe Mélanosporum



Dos de cerf servi rosé, Rutabaga caramélisé, Orange
Sauce aux vins doux naturels



Fromage de chèvre de la ferme d'Eugénie retravaillé par nos soins



Clémentines et Épices douces



Comme un Mont Blanc,
Châtaigne, Cassis et Meringue.

Le Chef Clément Lorente et sa Brigade vous souhaitent un Joyeux Noël.

