



Menu du Nouvel An

150€ Hors Boissons

Huître de l'île d'Oléron en sphérification, Pomme, Radis Bio



Araignée de mer, Poireaux, Opalys, Caviar



Noix de Saint Jacques entaillées à la Truffe
Mélanosporum, Salsifis, Noisettes



Pépites de cœur de ris de veau, Condiment dattes,
Jus à la sarriette



Pigeon façon Rossini, Topinambours,
Éclats d'épinards



Macaron ouvert au Prat de bouc, Fenouil, Grenade



Travail autour des Citrons et des Amandes



Les chocolats de la Maison Valrhona
sous toutes ses textures

