



MENU

Du 24 Décembre

Cocktail de Noël et amuses-bouches

MISE EN BOUCHE

Huître N°0 juste saisie, gelée vinaigre
échalotes sur un glaçon aux algues

.....

ENTRÉE

Noix de saint jacques en viennoise de
pommes rouges, crémeux de panais à la fève
de tonka, caramel au cognac XO

.....

Granité

.....

PLAT

Dos de bar fumé à la fleur de thym,
cèpes grillés au combawa, sauce corosol

.....

DESSERT

Sphère glacée à la vanille, cœur fruits
des bois, espuma hibiscus, sur lit de
crumble fruits du mendiant

90 € TTC PAR PERSONNE, HORS BOISSONS
SUPPLÉMENT DE 57€ POUR LES PENSIONS