



Menu de Noël

Servi le 24 décembre au dîner
et le 25 décembre au déjeuner

Quelques « patienteries »



*Noix de st Jacques de Bretagne confite gravlax,
pomme marinée au vinaigre de prune,
gelée pomme wasabi, ail noir*



*Foie gras poêlé et laqué au soja,
betterave aux agrumes et épices, jus cardamome noire*



*Filet de canette glacé au jus parfumé de miso,
bille de crèmeux marron, topinambour à la vanille de Madagascar*



*Parfait chocolat, biscuit vapeur,
chantilly Amaretto, croustillant de noisette*



Menu Hors boisson : 95 €