



Menu du 31 décembre 2017



85 €



Coupe de Champagne Piper Heisieck

Amuse Bouche

Bloody Mary Revisité au Piment d'Espelette



Entrée

Cappuccino d'Emulsion de Topinambour, Coques, Espuma au Parmesan



Nougat de Foie Gras, Cidre de Glace, Chutney de Canneberges, Pain d'Epices Maison

Poisson



Mi Saisi de Pétoncles Fraîches a l'Huile de Homard, Crevette d'Argentine Sauvage,

Purée de Celeri-rave cuite en Croûte

Viande



Dos de Chevreuil Rôti, Caramel de Betterave, Légumes Rôtis Racines,

Crosnes laquées au Sirop d'Erable



Fromage

Crottin de Brebis Grillé, Pousses Sauvages, éclats de Noisette

Dessert

Cannelé à la Fleur de Vanille, Ananas caramélisé, Madeleine Parfum agrumes,

Crème Légère Chocolat Blanc et Lime

