

La carte

Décembre 2023

Les entrées

Raviole ouverte à la façon d'un Wonton: bœuf, gambas, foie gras et herbes fraîches, bouillon de langoustines

Le panais braisé, fumé et parfumé à la cacahuète, crème de topinambour et œuf croustillant

Les plats

Noix de Saint-Jacques snackées, variation de carottes, rôtie et panée à la pistache, crémeuse au safran et crue à l'huile de fenouil

Suprême de chapon farci aux trois viandes, bœuf, porc et veau, truffe et châtaigne, céleri rave et pommes de terre

Le fromage

Assortiment de fromages, accompagné de salade et confiture maison

Les desserts

Demi sphère Mont-Blanc, vanille, crème de marron, meringue craquante, mousse légère et glace maison

Cheesecake d'hiver, orange, cannelle, pain d'épices maison, glace maison aux épices

