

Menu de Noël



L'Entrée

Tartare de homard, complicité foie gras et granny Smith

65 € / Personne

Le Plat

Médailon de veau et sa sauce crémée au vin jaune,
Légumes racines en gratin au mélange de 5 baies

OU

Filet de Bar cuit blanc sur une duxelles de champignons
Lingot de polenta au parmesan, sauce citronnée

Le Fromage (+5 €)

Pêlardon des Loubes,
Chutney au safran et confiture de figues, Mélange de
jeunes pousses

Le Dessert

Coulant au chocolat,
Fruits rouges marinés et crème montée au thé matcha

OU

Entremet mangue et passion
Coulis de chocolat blanc au poivre du Sichuan

*En complément, le menu inclut également une sélection
d'eaux plates et gazeuses, ainsi que du café.*