Menu du Nouvel An

Pressé de tourteau et langoustine

Chou fleur rafraîchi au kumquat confit, caviar osciètre

Saint Jacques grillée

Poireau confit à la truffe noire, sauce crémeuse des bardes

Loup de Méditerranée

Millefeuille de céleri au vin jaune, coquillages et poutargue

Lièvre à la royale

Condiment à la chartreuse verte et topinambour

Brie affiné à la truffe noire

Condiment whisky café, salades amères

Chocolat

Vanille grillée de Tahiti et cazette du Morvan

280€

Menu unique modifiable sous conditions
Le Chef ne travaillant qu'avec des produits de saison, ce menu est susceptible d'être modifié
Origine des viandes : France
Taxes et services compris-Prix nets en Euros Paiements acceptés : Espèces, Chèques, Visa, Mastercard, American Express, Chèques Relais &Châteaux