Menu de FÊTES

95€

Amuses gueules et mise en bouche

Foie gras de canard, chutney poires et gelée de poirée

où

Huîtres tièdes de Marennes aux truffes de Marigny

Pavé de Turbot grillé aux bigorneaux

où

½ Homard Européen, fine purée vanillé

Trou digestif

Noisette de filet de biche en croûte d'herbe et airelles

où

Poulette de Racan, farce aux truffes et foie gras

clémentine rôtie

Trilogie de fromages affinés, bouquet de salade

Dessert des fêtes

Menu de FÊTES

Entrée, plat, dessert	65 €
Trilogie de fromages affinés, salade, huile noite	10 €

ENTREE

Foie gras de canard Landais,chutney de poires,gelée de poirée et pain toasté
Raviole d'escargot,crème de persil simple et vieux parmesan
Gravelax de saumon aux notes de gin, brunoise poire pamplemousse
Huîtres tièdes de Marennes, émulsion aux truffes de Marigny
Saint Jacques doré en coquille, sabayon au champagnes

PLATS

Sandre crème de cerfeuil, salsifis et shiitaké
Saint pierre risotto noir, main de bouddha et écume combawa
Coeur de ris de veau, doré, poire caramélisé
Poulette de Racan, farce aux truffes et foie gras clémentine rôtie
Noisette de filet de biche en croûte d'herbe et airelles

Trilogie de fromages affinés, bouquet de salade

Dessert des fêtes

Menu de FÊTES

Petits gourmets	jusqu'à 14 ans	28.00 €
Supplément fromages		5.00 €

ENTREE

Foie gras de canard Landais,chutney de poires, et pain toasté

Saumon fumé, crème montée citronnée et blinis

Crevettes sauvages aux quinoa

PLATS

Saint pierre risotto main de bouddha écume combawa

Filet de Boeuf sauté, sauce mousserons

Suprême de chapon à la clémentine pomme dauphine

Trilogie de fromages affinés, bouquet de salade

Dessert des fêtes