

Menu des Fêtes

Le 24 et 31, le soir...

Menu en 8 services : 160 € / personne, avec 1/2 bouteille de champagne



Amuse-bouche

Huîtres Gillardeau en gelée de saké Réserve, perles de yuzu



Foie gras aux truffes, cromesqui de porc noir et gâteau battu, vin de sureau et safran de la Baie de Somme



Saint-Jacques en émulsion d'algues, huile au fenouil et caviar d'Aquitaine



Raviole de homard, bouillon aux aromates, céleri, rutabaga et choux kale



Chapon de trois façons, écrasée de pommes de terre, morilles et truffes



Tranchette de chevreuil, aigre doux de Goji, butternut rôti et chips de panais



Saint Marcellin rôti en cocotte et condiments



Poire et sésame noir



Sapin sirop d'érable, meringue clémentine

