

NOËL & SAINT-SYLVESTRE

Déclinaison de bouchées apéritives

- Shortbread crème légère de chèvre cendré
 - Saumon fumé JC David
- Croquetas de ris de veau et foie gras

*Coupe de champagne AC Toullec blanc de noir,
ou un cocktail sans alcool*

Amuse-bouche

Tartare de boeuf mûré, caviar Oscietre d'Aquitaine
et pomme Anna en chaud-froid

Saint-Jacques rôties, bouillon de poule aux poireaux et lentin du chêne

Suprême de chapon, Sauterne et morilles

Pomme confite au Calvados, sorbet pomme cidre

Nougat de bleu d'Auvergne, salade de pousses

Potimarron et agrumes

Café ou thé accompagné de mignardises

Formule à 150 € proposée les soirs du 24 et 31 décembre (sur réservation uniquement)

Formule enfant 50 € (bientôt en ligne)

Un forfait accord mets/vins à 30 € par personne vous sera proposé.

Des alternatives seront proposées sur place en cas d'allergies ou d'aversions