



RÉVEILLON DE NOËL !

Brouillade d'oeuf au caviar d'Aquitaine

Mi-cuit de foie gras IGP du Sud-Ouest au piment d'Espelette,
chutney betterave et gelée de safran de la baie de Somme

Saumon fumé en dashi de mangue, pickles et mesclun

Découpe de pintade, crème fermière, truffes

Sélection de fromages de la maison Philippe Olivier

Chocolat, noisettes, clémentines

Formule à 110 € hors boissons proposée le soir du 24 décembre

(sur réservation uniquement)

Formule enfant 50 € hors boissons (bientôt en ligne)

Un forfait accord mets/vins à 38 € par personne vous sera proposé.

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

