



RÉVEILLON DE NOËL

Dîner du samedi 24 décembre 2022

LE CAVIAR

Caviar « Kristal », blinis vapeur, blanc manger de haddock

LA SAINT-JACQUES

Pain de Saint-Jacques, carotte, gingembre et ciboulette

LE BAR

Bar de ligne nacré, croustillant de pomme de terre nori et coquillages au vert

LA VOLAILLE

Volaille de la Cour d'Armoise à la truffe noire, tartelette oignon au lait ribot

LE CALISSON

Crèmeux citron et amandes caramélisées

LE GRAIN DE CAFÉ

Meringué, crème glacée au sirop de merisier

295€ hors boissons, taxes et service compris
Menu à titre indicatif, susceptible de modifications



SAINT-SYLVESTRE

Dîner du samedi 31 décembre 2022

LE CAVIAR

Caviar « Kristal », blinis vapeur, blanc manger de haddock

LE HOMARD BLEU

Homard bleu de Bretagne, praliné de courge, butternut aux épines vinette

LE BAR

Bar de ligne vapeur, carotte, gingembre et ciboulette

LE CHEVREUIL

Filet de chevreuil juste saisi, chou rouge et pomme fermentée, coque au tamarin

LE FROMAGE

Mont d'or aux truffes

LA VANILLE

De Tahiti autour de différentes textures

395€ hors boissons, taxes et service compris
Menu à titre indicatif, susceptible de modifications