



- MENU -



- NOUVEL AN -



---

ENTRÉES

---

*Amuses bouches*

**MARBRÉ DE FOIE GRAS À LA LAITUE DE MER ET PINEAU DES CHARENTES**

toast de pain aux algues

*En deux services*

**CARPACCIO DE NOIX DE SAINT JACQUES**

huile de truffes blanches et crème de raifort

**NOIX DE SAINT JACQUES RÔTIES**

velouté d'oseilles et copeaux de champignons



---

PLATS

---

**DEMI-HOMARD FUMÉ AUX POMMES DE PIN**

spaghettis de mer et vinaigrette à la cardamome verte

**FILET DE PIGEON ET ESCALOPPE DE FOIE GRAS EN CROÛTE D'ALGUES**

jus à la truffe noire et mousseline de panais

**BRIE FARCI À LA TRUFFE**

salade amère et brisures de fruits secs



---

DESSERTS

---

*Pré dessert*

**SABLÉ À LA CHATAIGNE, CREMEUX DE YUZU ET ALGUES**

ganache de chocolat au lait

**AUTOUR DE LA CLÉMENTINE ET DE LA CORIANDRE**

biscuit à la coriandre, gelée de clémentine et mousse au chocolat blanc

*Mignardises*



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Les prix sont nets.  
Menu non contractuel et susceptible d'être modifié sans préavis