



Menu du réveillon

De Noël



68€ sur place OU 65€ à emporter

Assortiment de petites bouchées de la mer.

Terrine de foie gras de canard mi-cuit, chutney de potiron au pain d'épices.

*Noix de Saint-Jacques juste snackées, choux fleurs, julienne de légumes d'hiver,
émulsion de cépes.*

Saint Pierre légèrement fumé, mousseline de panais truffée, jus réduit à la truffe.

Brie de Meaux truffé et affiné par nos soins, noix, mâche.

Délicatesse du chef aux saveurs exotiques.

