



MENU DE NOEL

Terroir et océan en 6 Escales

70€/pers



Coupe de champagne & éveil des flots

Morille Jumbo farcie à la volaille et aux langoustines, purée de panais, bouillon de poule aux cèpes.



1re Vague

Terrine de foie gras mi-cuit, chutney de mangue, petit pain toasté.



La perle des flots

Noix de Saint Jacques en coquille, cuisson à l'étouffée, brunoise de légumes truffés.



Odyssé Terre et Mer

Demi homard et cœur de ris de veau, mousseline de potimarron, bisque safranée.

Escale fromagère (sup 5€)



Brie de Meaux truffé par nos soins.



La dernière Vague

Gourmandise mangue et passion, coulis de fruits exotiques.

Restaurant Aux Embruns
35 avenue de Paris
19100 Brive La Gaillarde
05.55.17.57.44

