

Noël

Amuse-bouches



Nougat de foie gras aux fruits secs et pain d'épices

ou

Saumon fumé en dashi de mangue,
pickles de légumes d'hiver, mesclun



Côte de veau, vin rouge et morilles

ou

Tronçon de turbot rôti, beurre blanc champagne



Fromage de Salers, crumble de seigle, pommes suries,
noix torréfiées aux épices



La pomme de pin

Tarif sans boissons : 90 €

St Sylvestre

1/2 bouteille de champagne A&C Toullec, eaux sur table

Trilogie d'amuse-bouches

Pomme de terre et caviar

Pépité de ris de veau, ravigote ail noir de Cuncy

Saint-Jacques, lard et potimarron



Poulpe fumé «minute» au bois d'olivier, risotto à l'encre de seiche



Nougat de foie gras, chutney de betteraves et gelée de safran



Coup du milieu



Poularde de Bresse, crème fermière et truffe



Fromage de Salers, crumble de seigle, pommes suries,
noix torréfiées aux épices



La pomme de pin



Boisson chaude et mignardises

Tarif : 250 €

St Sylvestre & Noël



Trilogie d'amuse-bouche



Foie gras

ou

Saumon fumé



Filet de boeuf

ou

Goujonette de sole



Vacherin revisité

Tarif : 50 €