Menu de Fêtes

Noël et Jour de l'An

68€

Menu Unique

Foie gras et anguille fumés jeunes pousses
vinaigrette, betteraves, granny smith, gel sangria

———

Chaud froid crustacés
Coquille Saint Jacques ail confit lard de Colonnata,
émulsion de cèpes
Tourteaux granité aux herbes fraîches

———

Pain perdu à l'estragon langoustine rôtie
bisque de carapace et sauce cocktail à l'huile de tête

———

Le chapon fermier de la maison Garât "à la Royale"
jus corsé de carcasse
girolles mousseline Agata

———

La gousse de vanille
terreau grué de cacao crème grlacée Dulcey

Brillat-Savarin
Truffe noire Melanosporum
Jeunes pousses mizuna, moutarde frisée, poires, poivre timut

(Supplement 15€)