



Terre & Mer

Repas de Fêtes



Assiette de fruits de mer.

Fricassée de homard bleu au gingembre.
Crème glacée de potimarron aux fruits de la passion.

Biscuit de Saint-Jacques / carpaccio de seiche,
velouté de topinambour Périgueux.

Escalope de foie gras de canard, bigarade à l'orange,
marmelade de choux rouges aux cassis.

Blanquette de veau à la truffe noire Melanosporum.

Opéra, gelée de clémentine ;
ganache au Baileys.
Marmelade de poires williams et pamplemousses roses
à l'absinthe, glace mascarpone.

Simone réglisse.
Financier roquette/chocolat au lait.
Amandes caramélisées.

195€ (hors boissons) dîner du 31 décembre :
Réveillon avec Flavien Compagnon, pianiste.

Ce menu sera servi le 30 décembre au déjeuner et au dîner et le 31 au déjeuner :
175€ (hors boissons) - 140€ sans l'assiette de fruits de mer.