



MENU DU NOUVEL AN

EN 7 ÉTAPES

105€/ personne
135€ avec champagne et 2 vins dédiés

Mise en bouche



Gravlax de saumon, betterave et wasabi



Foie gras au porto, figue et noisettes, pain
de campagne grillé



Saint Jacques, butternut roti, fondu de
poireaux et crème d'ail noir



Volaille basse température aux morilles,
panais en textures et sauce foie gras



Pommes caramélisé, citron yuzu et sablé breton



Tarte chocolat noisettes