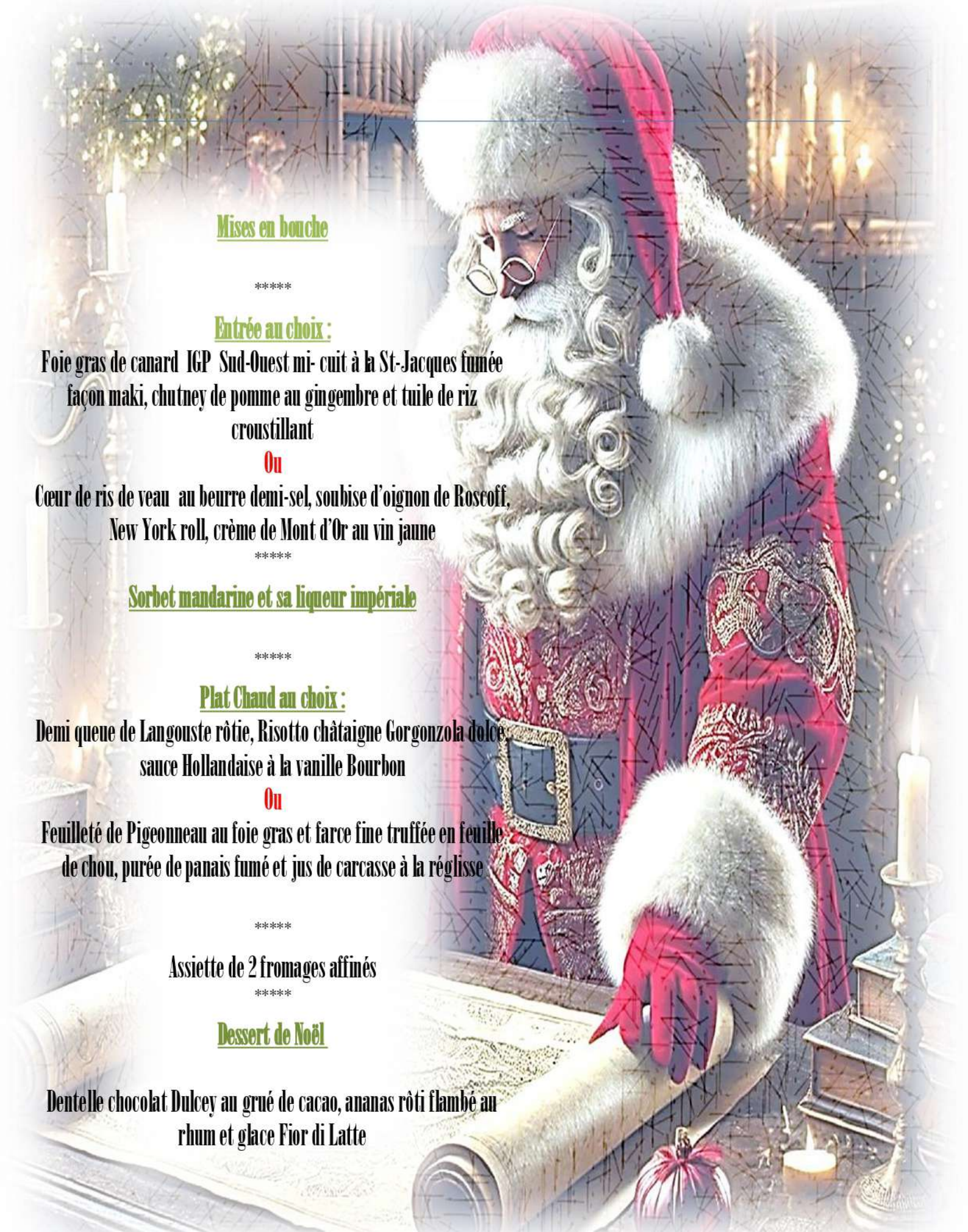
MENU DE NOËL À 65€

(Servi uniquement le midi le vendredi 25 décembre 2026)



Mises en bouche

*****

Entrée au choix :

Foie gras de canard IGP Sud-Ouest mi- cuit à la St-Jacques fumée façon maki, chutney de pomme au gingembre et tuile de riz croustillant

Ou

Cœur de ris de veau au beurre demi-sel, soubise d'oignon de Roscoff, New York roll, crème de Mont d'Or au vin jaune

*****

Sorbet mandarine et sa liqueur impériale

*****

Plat Chaud au choix :

Demi queue de Langouste rôtie, Risotto châtaigne Gorgonzola dolce, sauce Hollandaise à la vanille Bourbon

Ou

Feuilleté de Pigeonneau au foie gras et farce fine truffée en feuille de chou, purée de panais fumé et jus de carcasse à la réglisse

*****

Assiette de 2 fromages affinés

*****

Dessert de Noël

Dentelle chocolat Dulcey au grué de cacao, ananas rôti flambé au rhum et glace Fior di Latte

MENU DU JOUR DE L'AN À 52€

Servi uniquement le vendredi midi 1er Janvier 2027



Mises en bouche

*****

Entrée au choix :

Foie gras de canard mi- cuit façon Lucullus à la langue de veau fumée, confit d'oignon à la bière cerise et toast brioché

Ou

Gambas grillées sur celerisotto, crème de chorizo Ibérique et huile de citron brulé

Plat au choix :

Filet Mignon de Veau, jus corsé au vieux Porto, Pommes Anna au Pecorino, raviole croustillante de ris de veau aux champignons bruns

Ou

Pavé d'Omble Chevalier sauce vin jaune aux baby girolles, purée de Butternut, mini endive braisée et éclats de pistache

*****

Duo de fromages

*****

Dessert au choix :

Entremet Mandarine chocolat blanc sur biscuit Breton

Ou

Trilogie de glaces (Marron, Vanille Bourbon et Biscuit Rose de Reims) crumble amande, noix de macadamia caramélisées et chantilly Yuzu