



LE RÉVEILLON DE NOËL

155€ PAR PERSONNE - HORS BOISSONS
ACCORD METS ET VINS À 70€

Amuse-bouche

CRUDO DE NOIX DE SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC,
MANDARINE CONFITE ET FLEURS DE BOURRACHE

Le foie gras

PARFAIT DE FOIE GRAS DU SUD-OUEST, GELÉE DE SAPINETTE,
PISTACHES ET BRIOCHE DE LA MAISON POZZOLI

Le turbot rôti

PAVÉ DE TURBOT RÔTI, CHOU FARCI AUX ÉCREVISSES ET SAUCE HOMARDINE

Le chapon truffé

CHAPON TRUFFÉ, MOUSSELINE DE PANAIS AU BEURRE NOISETTE,
GIROLLES ET JUS DE VOLAILLE

Le sapin de Noël

MOUSSE DÉLICATE AU PARFUM DE SAPIN, INSERT DE CASSIS
DE BOURGOGNE ET CROUSTILLANT D'AMANDES DE PROVENCE



Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de nos équipes.
Origine des viandes et poissons : France. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.
Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the team.
Origin of the meat and fish : France. Net prices, taxes and service included. Payments in credit card and cash are accepted.