

*Célébrons la Nouvelle Année ensemble !*

*Menu du 31 décembre 2017 au soir*

*L'apéritif festif offert accompagné de ses bouchées*

\*\*\*

*La mise en bouche*

\*\*\*

*La terrine de foie gras de canard,  
Amarula et potimarron confit en rubik's cube*

\*\*\*

*Le homard en lingot en basse température,  
Écume de lait d'amandes et croquant iodé*

\*\*\*

*La sole en nage de bisque d'étriers, célerisotto et caviar d'Aquitaine*

\*\*\*

*Le faisan fondant sauce royale,  
Panais confit aux fruits du berawecka acidulés*

\*\*\*

*Le brillat savarin et la myrtille*

\*\*\*

*Le craquant spéculos, orange et kalamansi*

\*\*\*

*La sphère comme un marron*

\*\*\*

*Mignaardises*

*Menu hors boisson, 89.00€ par personne*