

Menu de Noël, 89 euros

L'HUITRE PÔCHEE

Tombée de pousses d'épinards

Sabayon Champagne et toast au beurre d'échalottes acidulé

LE FOIE DE GRAS DE CANARD AU NATUREL

Cuit au torchon

Chutney de fruits exotiques, chips de pain d'épices

Brioche tiède à la fleur de sel de Camargue

LA POULARDE DE BRESSE

Le suprême contisé à la truffe

Les cuisses confites aux fruits du mendiant en croquette

Crème de marrons, salsifis et poireaux crayons snackés

Sauce Albufera

Les fromages affinés de Josiane Deal, MOF

Prémices

CHOCOLAT NOIR DE L'OPERA

Dans l'esprit de Noël...

Touches d'agrumes

Notes de pain d'épices

Glace au caramel beurre salé