



Menu de Noël

Lundi 24 Décembre 2018 – Dîner
Mardi 25 Décembre 2018 – Déjeuner



Foie gras – Truffe

Sponge cake chocolat blanc | Croustilles



Langoustines Mijinko

Tourteau | Radis Meat



Pintade | Albufera

Raviole artichauts - citron



Brebis – Vache

Pâte de coing | Chicorée



Chariot de desserts

90€ ttc par personne, service compris



2019
Happy New Year!

Menu de la Saint Sylvestre

Lundi 31 Décembre 2018 – Dîner

Caille – Foie gras
Raisins | Brioche truffée



Saint-Jacques Céviché
Chou-fleur | Oursin



Maigre braisé beurre fumé
Cerfeuil tubéreux – liqueur de châtaigne



Cerf
Echalote – Xérès
Gros Macaroni – veau – truffes



Brebis – Vache
Pâte de coing | Chicorée



Pommes | Yuzu | Poivre Kampot



Boule de neige – cacahuète – caramel

135€ ttc par personne, service compris
Une coupe de champagne vous sera offerte

2019
Happy New Year!

Menu du Nouvel An

Mardi 1^{er} Janvier 2019 – Déjeuner

Cannelloni Tourteau – caviar d'Aquitaine

Pommes | Céleri



Ouf bio

Royale d'oignons | Laitue – muscade | Truffe



Sole farcie au homard

Salsifis truffe



Anagastache

85€ ttc par personne, service compris