Menu de fêtes

2025-2026

150€

hors boissons

* 235€

avec accord mets & vins

Menu disponible uniquement pour le 31 décembre au dîner & 1^{er} janvier
au déjeuner

Uniquement sur réservation auprès du restaurant.

Des modifications sont possibles concernant l'accord mets & vins

Prix nets - Services inclus

Prémices

Tourteau, Caviar & Livèche

Chair de tourteau raffraîchie à la livèche, condiment livèche & algues, caviar
Osciètre de la maison Sturia, sorbet livèche & tête de langoustine, Jus végétal

AOP Muscadet, domaine Bretaudeau « Gabbro - Clos des Bouquinardières » 2022

Turbot, Topinambour & Agrumes

Turbot en vapeur d'agrumes du jardin, Topinambour confit & laqué,
sabayon au jus d'agrumes

Vin muté, Domaine Antocyâme « 1596 »

Pigeon, Foie Gras & Epinard

Tourte de pigeon de chez Guillaume farcie au foie gras, jeunes pousses d'épinard
sautées, tuile de noix & jus de pigeon à l'huile de noix

AOC Mercurey 1^{er} cru, Domaine David Lefort « Clos l'évêque » 2022

Trou charentais

Brie, Poire & Fruits Secs

Brie de Meaux aux fruits secs, sorbet fruits confits. Marmelade de Poire.

AOC Champagne, Maison Fleury « Notes Blanches » 2015

Sève Feu de Joie & Tagète

Blanc manger à la Sève feu de Joie, pesto de cerfeuil & amande fraîche,
sorbet Tagète

AOC Monbazillac, Domaine le Petit Paris 2021

Chocolat & Ail Noir

Crèmeux chocolat 66% Caraïbes, mousse à l'ail noir des claires, gavotte au cacao,
sorbet ail noir & siphon tiède façon mousse au chocolat

Mistelle Cacao, Disent-Elles

Mignardises