



*MENU DU 31 DÉCEMBRE
170€ PAR PERSONNE OU 176€ AVEC FROMAGE*

Eveil des papilles...

L'huitre spéciale n°2

Au naturel / voile vin rouge / échalote très confite / vinaigrette d'herbes

La Saint-Jacques

Saisie / superposition / caviar / wakame / choux fleurs

Le foie gras

Juste grillé / châtaigne / galanga / graine de courge

L'écrevisse

En gratin

La volaille de Bresse

Rôtie / flambée / truffe noire / lard colonnata

Le fromage :

Brie de Meaux / caramel aux poivres

L'avant dessert

Surprise

Le dessert 2022

Variations autour du chocolat / agrumes

Finir en douceur...