



Menu du Nouvel An

110€

1 coupe de champagne pour le dessert

Pour débiter en douceur nous vous proposons du pain à l'huile d'olive, curry, accompagné d'un cône de chorizo et de maquereau fumé

Mise en bouche

Velouté de topinambour accompagné d'une julienne de calmars et d'encre de seiche



Carpaccio de poulpe accompagné de sa mayonnaise, purée ail noir, gelée de mâche et émulsion harissa



Noix de Saint jacques marinées au gingembre et sa purée de citron, tuile parmesan, mayonnaise de corail et caviar



Ravioli de crabe sur son lit d'épinards sautés et cébette



Rouleau de cuisses de canard et son jus accompagné de filet de canette fumée, pépites de foie gras et ananas aromatisé



Trou normand mezcal et son sorbet clémentine



EpauLe de porc marinée avec une sauce au chili, noix de pécan caramélisées, et ses spaghettis carottes-concombres en pickles



Pigeon cuit à la plancha, rizotto de safran, pithiviers revisité accompagné de girolles sautées et d'une purée d'artichaud



Et pour terminer sur une note sucrée, notre pâtissière, vous propose un dessert autour de la mandarine et du chocolat

Mignardises