

Menu de Noël



Fines lamelles de noix de Saint-Jacques trempées à l'huile d'olive, tartare de mangue, gingembre et fruit de la passion

Canon de Saint-Pierre cuit en vapeur douce, choux fleur en semoule et fève de Tonka

Poularde bien élevée par Nicolas, viennoise aux herbes fraîches et crémeux de patate douce

Roquefort de Gabriel Coulet en textures

Tartelettes façon Mont Blanc, pommes et poires

80€ par personne
Hors boissons
Réservation obligatoire
05 42 54 15 76