MENU DE NOËL 2026

AMUSE BOUCHE

Gravlax de Sandre
aux baies roses et aux notes fumées, concentré de chou-fleur violet

ENTRÉE

Tartare d'Huîtres
au piment d'Espelette, poire confite caramélisée,
croustillant de nori et perles de citron caviar

PLATS

Carré d'Agneau
en croûte de pecorino, sponge cake aux herbes fraîches,
carottes préparées de deux façons, jus réduit au beurre noisette

ou

Turbo Rôti
au beurre maître d'hôtel, croustillant au sarrasin et aux noisettes,
duo de choux, sabayon au Prosecco et aux algues

PRÉ DESSERT

Fraîcheur
à la vanille et au citron vert, gel de rhum vieux

DESSERT

Mousse de Litchi
gelée au champagne,
crémeux à l'essence de rose et biscuit aux amandes

DIMITILE
la table