



Balade de Noël 2022

Mises en Bouche.

La Langoustine du Guilvinec, l'huitre cancalaise, le kalamansi,
quelques pousses de Chris Kilner

Saint-Jacques des côtes Bretonne juste snackées, topinambours,
jus de viande à l'oignon de Roscoff caramélisé, émulsion arabica

filet mignon de veau de la Maison Gauthier rôti servi rosé,
pomme diamant, légumes du moment, sauce périgueux

Déclinaison autour du Saint-Nectaire.

Pré dessert autour des agrumes de la maison Bachès.

Rencontre entre l'ananas victoria, la noix de coco et la coriandre.

100€



Menu avec accords mets et vins

2022 IGP Pays d'Urfé « Sauvignon's »
Les Vins de la Madone

2021 Côtes-de-Provence « Milia »
Clos de l'Ours

2019 Chassagne-Montrachet
Château de la Maltroye

2018 Vouvray « Demi-Sec »
Domaine du Clos Naudin

160€