



Balade du 1^{er} Janvier 2025

Mises en Bouche.

Grosse langoustine des côtes Bretonnes panée au panko,
butternut, agrumes de la maison Bachès, sabayon acidulé,
caviar vintage de la maison Sturia

Lieu jaune de ligne des côtes Bretonnes en cuisson douce,
petit épeautre aux coquillages, kraz,
marinière émulsionnée au beurre de sarrasin

Pigeon des Deux-Sèvres :

Le filet rôti sur le coffre, la cuisse farcie au foie gras et confite,
céleri, jus corsé façon périgueux à la truffe noire.

Comtesse de Vichy truffée

vacherin moderne aux fruits exotique

Equilibre entre le chocolat grand cru ilanka du Pérou de la
maison Valrhona et le kalamansi.

130€

Menu avec accords mets et vins

4 verres de vin sélectionnés par notre sommelier
en accord avec le menu

190€