



Balade de Noël 2024

Mises en Bouche.

Saint-Jacques des côtes Bretonne,
textures de topinambours, agrumes de chez Bachès,
sabayon acidulé au kalamansi.

Lieu jaune de ligne ikéjime des côtes Bretonne rôtie au beurre ½ sel,
poireau en déclinaison, sarrasin,
crème acidulée au caviar vintage de la maison Sturia.

duo de filet mignon et ris de veau,
légumes du moment,
jus de viande à la truffe noire

Comtesse de Vichy truffée

fraicheur de clémentine...

équilibre entre le chocolat lacté jivara de la maison valrhona
et le fruit de la passion

130 €



Menu avec accords mets et vins

Sélection de vins en accord avec le menu par notre sommelier

190 €