

Menu du Samedi 24 décembre 2016

La courge

Noisettes, pain d'épices, châtaignes

Foie gras de canard

Poire, vin chaud, baie de Sancho

Saint-Jacques des côtes bretonnes

Truffe mélanosporum, céleri, choux vert

Chapon de Bresse

Pommes grenailles, escargots, oignons rouges

Epoisses

Pousses d'épinard, radis noir, pignons de pin

La pomme

Marrons, amandes et gingembre

Le chocolat

Tonka, acacia torréfié, cacao

Tarif : 95€ TTC par personne

Menu unique servi le Samedi 24 décembre 2016, la carte n'est pas disponible à la vente.

Réservation au 03 80 20 62 80

Menu de la Saint-Sylvestre 2016

Topinambour

Café, truffe mélanosporum, bouillon de poule

Huitre Gillardeau N°3

Endives, clémentines, poivre de timut

Tourteau

Avocat rôti, pamplemousse, caviar d'aquitaine

Saint-Jacques des côtes bretonnes

Truffe mélanosporum, céleri, choux verts

Volaille de Bresse

Pommes soufflées, potimarron, champignons du moment

Epoisses

Pain d'épices, pousses d'épinard, radis noir

L'exotique

Vanille bourbon, noix de coco, mangue

Le chocolat

Tonka, acacia torréfié, feuille d'or

Tarif : 145€ TTC par personne avec accord mets et vins (4 verres de vin par personne : Rully 1^{er} cru « La Pucelle » du Domaine Paul et Marie Jacqueson – Meursault 1^{er} cru « Les Charmes » du Domaine Philippe Bouzereau – Corton Bressandes Grand Cru du Domaine Philippe Bouzereau – Maury rouge du Domaine Mas Amiel).

Menu unique servi samedi 31 décembre 2016, la carte n'est pas disponible à la vente
Réservation : 03 80 20 62 80