

Menu Noël

Mise en bouche et son cocktail.

**

Saumon façon gravedlax, betterave rouge, crème de Wasabi,

Tartare de pommes verte.

**

Coquilles Saint-Jacques et poireaux relevés aux piment d'Espelette, sauce vins blanc.

**

Sorbet 'Champagne'

**

Supreme de pintade , cuit doucement, fine purée de cèleri rave, des trompettes, jus réduit à la truffe noir.

**

Le fermier à la truffe du Périgord 'Edmond de Rothschild'

**

Tartelette noisette et chocolat Callebaut.

€79

Menu St' Sylvestre

Mise en bouche et coupe de Champagne.

**

Carpaccio de St Jacques aux agrumes.

**

Le boudin blancs aux truffes '2023'

**

Sorbet 'Champagne'

**

Tourte de riz de veau et foi de canard,

Jus de morilles, gratin de pomme de terre.

**

Le fermier à la truffe du Périgord 'Edmond de Rothschild'

**

Chocolats Fève de Tonka,

Macarons Vanille.

€79