Menu de la Saint Sylvestre

2026

Amuse bouche

Saint Jacques cuites en coquille, beurre de romarin

Foie gras de canard rôti entier, ciboulette et chutney de groseilles

Truite du pays basque, beurre citronné et tétragone

Framboise et champagne rosé

Filet de veau rôti aux aromates, topinambour et noix du jardin

Brie de Meaux garni aux fruits secs

Pomme, cannelle et sésame

Mandarine en fraîcheur, génoise imbibée,
basilic et chocolat blanc

Mignardises

175 euros hors boissons

235 euros avec accord
mets et boissons