Menu de Noël
24 et 25 décembre 2026

Amuse bouche

Tartelette de Saint-Jacques de Blainville sur mer, pamplemousse, yuzu et avocat

Panais de Verlus, beurre blanc, oseille et lard de porc noir de Bigorre

Daim de l'Aveyron, patates douces, châtaignes et jus crémé

Sainte Maure de Touraine, pommes confites au vinaigre de cidre et oxalys

Pavlova orange sanguine et fenouil

Bûche châtaines et vanille de Madagascar

Mignardises

140 euros
hors boissons

200 euros avec accord
mets & boissons

