

Menu Dimanche 26 décembre

40€

Mise en bouche

Entrée

Terrine de foie gras

Ou

Noix de St Jacques Boulonnaise basquaise de légumes

Plat

Pressé de pintade parfumé à la truffe

Ou

Filet de bar, bouillon de langoustine

Dessert

Gâteau coco, chutney mangue ananas sorbet exotique

Ou

Mendiants croustillant au chocolat Valrhona

Menu de la Saint Sylvestre

85€

Coupe de champagne

~

Mise en bouche

~

Foie gras poêlé perles du japon bouillon thai

~

Noix de St Jacques Boulonnaise céleri poireaux

~

Presse de pintade du sud-ouest truffe mélanosporum

~

Les fromages de la Prairie

~

Mendiants croustillant au chocolat Valrhona

~

Pavlova coco, chutney mangue ananas sorbet exotique

Menu du jour de l'an

55€

1^{ère} Entrée

Saumon fumé poireau

2^{ème} Entrée

Foie gras poêlé perles du japon bouillon thaï

Ou

Noix de St Jacques Boulonnaise céleri poireaux

Plat

Pressé de pintade parfumé à la truffe

Ou

Filet de bar, émulsion bouillon de langoustine

Dessert

Pavlova coco, chutney mangue ananas sorbet exotique

Ou

Mendiants croustillant au chocolat Valrhona