

Mardi 24 Décembre 2024



Coupe de champagne Collet et sa mise en bouche : Foie gras de canard au poivre de cassis, caramel de vinaigre et sarrasin
Glass of Collet champagne and appetizer : duck foie gras with blackcurrant pepper, vinegar caramel and buckwheat



Noix de Saint-Jacques à cru, betterave et agrumes
Cushions of raw scallops, beetroot and citrus fruit



Turbot et caviar d'Aquitaine de la maison Prunier, épinards au beurre noisette
Turbot and Maison Prunier's Aquitaine caviar spinach in brown butter



Mangue passion et rhum arrangé
Mango and passion sorbet, citrus-infused rum



Volaille en demi-deuil, macaroni au céleri et truffe noire
Fowl with truffle under its skin, macaroni with celery and black truffle



Bûche vanille, pomme et épices
Vanilla, apple and spices Yule log



Café - Coffee

service inclus, hors vins
service included, without wines
Prix 180€ par personne