



Menu du 25 décembre et 1^{er} janvier.

Coupe de Champagne « Louis Roederer » et mises en bouche.

Huitres Gillardeau, crémeux de salicornes, kroupouk d'huitres, bouillon dashi.

St Jacques boulonnaises grillées, fregola sarda, jeunes poireaux, jus de barbe au cresson.

*En supplément :

*Ris de veau croustillant, champignons des bois, émulsion à la truffe.

Faisan cuit à basse température, terrine de foie gras, endives confites, jus de carcasse corsé.

Chocolat caramélia, ganache Gianduja, sorbet et biscuit à la mandarine.

Prix du menu :

4 services hors boissons/ 65€

4 services all in / 105€ (Coupe de Louis Roederer, sélection de vins, eau et café.)

**supplément ris de veau 17€.*