

Dimanche 24 Décembre 2017



Coupe de champagne Ayala
et sa mise en bouche :
Huître creuse de Cancale et kiwi façon raviole,
biscotte de pain de seigle, saumon tataki, perles de yuzu



Pressé de foie gras de canard, clémentine et poire pochées
dans un vin de Porto, tranche de brioche à la grille



Saint-Jacques plancha de Port en Bessin,
fine purée de cerfeuil tubéreux,
fumet de Saint-Jacques, crème truffe noire à la râpe



Sorbet cacao, alcool de cerise



Perdreau rouge retour de chasse : le suprême rôti, la cuisse en
cromesquis aux cèpes, betterave confite, polenta au cresson, le
jus aux baies de cassis



Envie de Noël, vanille violette et compotée de cassis,
biscuit croustillant blanc



Café et ses truffes au chocolat

Menu à 128€ (service compris, hors vins)