

Déjeuner du jour de l'an - 105€ Accord met et vin - 50€

Foie gras des landes

Ketchup et voile de courge, cerneaux de noix

Saint-Pierre nacré

Poireaux étuvés, châtaigne, fumé caramélisé

Poularde en demi-deuil

·Gnocchis de pomme de terre, truffe melanosporum & vin jaune

Forêt noire

Biscuit joconde, cerise amarena, ganache chocolat Crème chantilly & glace griotte





Réveillon du 31 décembre – 135 € Accord met et vin - 65€

Foie gras des landes

Ketchup et voile de courge, cerneaux de noix

Langoustine juste snackée

Raviole ouverte, carottes & clémentine, bisque crémée

Saint-Pierre nacré

Poireaux étuvés, châtaigne, fumé caramélisé

Poularde en demi-deuil

Gnocchis de pomme de terre, truffe melanosporum & vin jaune

Forêt noire

Biscuit joconde, cerise amarena, ganache chocolat Crème chantilly & glace griotte

