MENU FÊTES

À EMPORTER

Fin d'année 2026

95 €

SAINT-JACQUES & CAVIAR

Tartare de Saint-Jacques, caviar, chou-fleur & sudachi

FOIE GRAS DE CANARD

Pressé de foie gras, courge butternut, lentilles, kumquat & pain d'épices

DEMI-HOMARD & CÈPES

Demi-homard, raviole de homard & cèpes, châtaigne, fenouil, céleri, navet, carottes & sauce crustacé à la verveine

POULARDE DE BRESSE & TRUFFE MELANOSPORUM

Ballotine de poularde de Bresse à la truffe melanosporum, trompette de la mort, pistache, légumes d'hiver, main de Bouddha & vin jaune

BÛCHE DE NOËL

Pomme Granny Smith, noix & caramel

MIGNARDISE

Macaron café & fève de tonka

RÉSERVATIONS & COMMANDES

07 49 99 72 35

23 décembre *17h30 – 19h* · 24 décembre *15h – 18h*

25 décembre *10h – 12h* · 30 décembre *17h30 – 19h*

31 décembre *10h – 12h*