



Menu du temps des fêtes

3 services - 110\$/personne

Foie Gras Torchon

camerise, brioche feuilletée aux épices de Noël

ou

Truite

crème aigrette au poivre des dunes, betteraves, algues

Caille

sauce Albufera aux truffes, châtaignes, raisins

ou

Lotte

Lard fumé, caviar de saumon, sauce champagne, huile de homard

Chocolat

matcha, noisette

Chef Exécutif: Clément Hamy



Pour remercier le travail de nos talentueux cuisiniers, nous avons mis en place un frais de cuisine sur les factures.
Merci de votre compréhension