



Menu
Jour de l'An
2025

- Lingot de foie gras 4 épices, croustillant de courge musquée
 - Duo de Saint-Jacques et veau en carpaccio
 - Millefeuille d'aubergine et riz noir au saké
 - Bouchon de homard façon thermidor
 - Poitrine de pigeon cuit en douceur,
- Tourte de ris de veau, trésor du potager
- Une balade fromagère
 - Poire de l'an neuf



. Menu complet à 140 €

Menu 3 plats (homard ou viande) 99 €

Merci de nous faire savoir toutes sensibilités envers certains produits