

Menu pour Noël 2023
65 € (Hors Boisson)

Prélude de Noël

Mise en bouche



Délicate Valse de la mer

Duo de Carpaccio de St Jacques et Bar d'agrumes

Ou

Promenade dans le sud Ouest

Foie gras poêlé sauce gastrique sucrine Braisé



La demoiselle des sous bois et ses dames de compagnie

Suprême de pintade aux truffes et ses 3 légumes

Ou

Le trésor des Lacs et sa richesse de la terre

Sandre, purée de cerfeuil tubéreux



Ballade digestive au coeur de notre Forêt

Trou Solognot



Carroussel Lacté

Assiette de 3 fromages locaux



Douce Flambée

Omelette Norvégienne

Ou

Neige sur les rocheuses

Nougat Glacé

Menu Pour la St Sylvestre et jour de l'an

95€ (Hors Boisson)

Prélude Étoilé

Mise en bouche



La déesse de la mer vous ouvre son écrin

6 Huîtres, vinaigre échalote

Ou

Le chevalier du Sud- Ouest

Foie gras mi-cuit cacao



Échappé forestière à la senteur des sous Bois

Pavé cervidé écrasé aux truffes

Ou

Douceur de la mer et sa dentelle orangée

Demi-homard, mousseline carotte Cumin



Ballade digestive au coeur de notre Forêt



Voyage au coeur de notre Région

Assiette de 3 Fromages



Aristocratie Glacée

Parfait Chocolat coeur Clémentine

Ou

Le vent du nouvel an

Soufflé au grand Marnier