



Menu
du
01 janvier 2023

Amuse-bouche



Carpaccio de homard Breton, tartare en mi-cuit au wakamé, caviar Oscietre d'Aquitaine



Noix de Saint Jacques de Normandie snackées, poêlée de légumes d'hiver et jus de coquillages safrané



Filet de veau Ségala label rouge, sauce grand veneur à la mure, risotto à la truffe Tuber melanosporum, condiment de betteraves



Chariot de Fromages



Harmonie au chocolat

Tarif 95€ par personne

