



*Menu*  
*du*  
*25 Décembre 2022*

*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 de Noël au chocolat*

*Tarif 95€ par personne*

