

# Menu de FÊTES

Menu unique le soir du 31 décembre 2025

49€/pers. (hors boissons)

## MISE EN BOUCHE

Tartelette champignons, fève de Tonka et algue nori

## ENTRÉES

Gravlax de truite, crème de raifort, carpaccio de radis & mini blinis

*ou*

3 \* Huîtres Marennes - Oléron n°3, au goût de la Cheffe

*ou*

Foie gras poêlé, crumble de pain d'épices et purée de chou-fleur

## PLATS

St Jacques, mousseline de panais, Morteau et sauce au poivre

*ou*

Risotto à la truffe, ail noir et champignons

*ou*

Tataki de canard sauce teriyaki, châtaignes et courges rôties

## FROMAGES (+5€)

Rocamadour au lait cru, chutney de figues

*ou*

Gouda à la truffe noir, mesclun et focaccia à l'origan

## DESSERTS

Nougat glacé aux pralines roses, framboises et pistache

*ou*

Crèmeux chocolat, clémentines, kumquat confit et noix de pécan

\* Prix nets en euros par personne, service inclus et TVA incluse, hors boissons.  
Une liste des allergènes est disponible auprès de nos équipes. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.