



Menu de Noël
55€

Petit cappuccino aux morilles

Lingot de foie gras
cuit au vin chaud, briochette

Mille-feuille croustillant de tartare, thon
et noix de St-Jacques à la mangue,
baies roses de la Réunion

Le trou dans l'esprit d'un mojito

Trilogie de veau, écrasé de pommes de terre à la
truffe et légumes.

(filet de veau, ris de veau et croustillant de queue de veau)

Gratin de fruits exotiques recouvert d'un sabayon
au champagne,
sorbet mangue au piment d'Espelette

