

Menu de fête

du samedi 21 décembre au soir au mercredi 25 décembre midi

65 euros

Noix de Saint-Jacques à la plancha,
mousse safranée &
caramel de clémentines corses.



Tourte de chapon aux pommes fruits &
foie gras de canard,
sauce aux morilles.



Le chèvre frais du Petit Perche à l'estragon,
affiné par nos soins.
(7€ sup.)



Coque macaron,
Namelaka au Dulcey Valrhona,
confit de poires.

Saint-Sylvestre

mardi 31 décembre 2024

92 euros

3 pièces apéritives du Chef

Foie-gras de canard du sud-ouest
au gamay Marionnet,
lingots d'or, brioche aux céréales.



Noix de Saint-Jacques à la plancha,
mousse safranée &
caramel de clémentines corses.



Le trou Courchois aux épices.



Filet mignon de veau aux morilles,
choux surprise,
pommes Pont-Neuf
à la fleur de sel de Noirmoutier.



Le chèvre frais du Petit Perche à l'estragon,
affiné par nos soins.
(7€ sup.)



Intensément vanille, cœur praliné,
moelleux noisettes.

Menu Nouvel An

mercredi 1^{er} janvier 2025

65 euros

Foie-gras de canard du sud-ouest
au gamay Marionnet,
lingots d'or,
brioche aux céréales.



Filet mignon de veau aux morilles,
choux surprise,
pommes Pont-Neuf
à la fleur de sel de Noirmoutier.



Le chèvre frais du Petit Perche à l'estragon,
affiné par nos soins.
(7€ sup.)



Intensément vanille, cœur praliné,
moelleux noisettes.

