

MENU DE DECEMBRE

DU 3 DÉCEMBRE AU 23 DÉCEMBRE

Menu 3 services – entrée, plat, dessert - 59€/ pers (hors boissons)
Menu 4 services – entrée, plat, fromage, dessert - 68€/ pers (hors boissons)

ENTRÉE

Ravioles d'escargots de Bourgogne

Crème de cèleri fumé, écume légère à l'estragon frais

St Véran – Joseph Drouhin

ou

Saumon gravlax à la betterave

Guacamole au charbon, mini betterave rôtie, seigle et citron

St Véran – Joseph Drouhin

PLAT

Magret de canard rôti

Butternut rôti au miel, poire confite au vin doux, jus corsé à l'arabica, éclats de racines croustillantes

Gloire de mon Père

ou

Cabillaud aïoli

Écume marine, épinard juste saisi, purée de pommes de terre montée au beurre noisette

Petite Fleur des Rochers – Chardonnay

FROMAGE

Camembert

Camembert croustillant, pomme, Calvados

Clarendelle, Bordeaux

DESSERT

Opéra

Cocktail Création

Accords Mets & Vins

3 services – 32€/ pers

4 services – 42€/ pers