

menu de Noël 2022

Médailлон de gambas, patate douce,
gingembre, citron, piment

Raviolés ouvertes de foie gras poêlé,
bouillon d'un pot au feu, carotte en pickles

Noix de Saint-Jacques cuites dans
leur coquille, beurre moussant au sumac,
chou-fleur

Picodon de l'Ardèche truffé, jeunes pousses
et vieux balsamique

Clémentine givrée, granité au vin
pétillant rosé du Domaine de Fontenille

110€

menu du Nouvel An 2023

Oursin violet en coque,
brouillade d'œufs à l'huile d'olive

Carpaccio de Saint-Jacques,
vinaigrette beurre noisette, caviar Oscière

Terrine de foie gras maison,
brioche feuilletée aux amandes, réduction d'un
vin chaud

Médailillon de lotte, crémeux de panais, jus
vert iodé, cromesquis d'huître

Brillat-Savarin truffé, jeunes pousses au **vieux**
balsamique

Biscuit viennois, crémeux de chocolat au lait 35%,
sorbet cacao, copeaux de truffe noire

138€