



Menu Festif

“UN AVANT GOÛT DE MAGIE...”

Velouté de topinambours,
noisettes torréfiées & émulsion de parmesan

Saint-Jacques soufflées en tartelette,
pieds de veau & sauce “Blanquette”

Chapon fermier de Monsieur Duplantier farci sous la peau,
cerfeuil tubéreux & copeaux de truffe

Interlude citronné

Douceur d'épices, tuile dentelle
au cacao & vanille de Tahaa





Menu Festif

“UN AVANT GOÛT DE MAGIE...”

DÎNER 19 & 20 DÉCEMBRE

79€

