



MENU 31 Décembre 2017

110€

COUPE DE CHAMPAGNE TAITTINGER

La Saint Jacques en amuse bouche

Bûche de Foie Gras de Canard aux saveurs de Noix de Coco et Agrumes

Filet de Saint Pierre, croute d'herbe, pousses de tétragones, palet de pomme de terre et coulis d'estragon au beurre noisette

Cannette de la maison Mieral, le filet laqué au sirop d'érable, la cuisse confite et croustillante, légumes doux et orange sanguine

Comme un trou Normand direction les Caraïbes

Autour de l'huile d'olive et de la « Main de Bouddha », glace au nougat

Mignardises