



MENU 31 Décembre 2018

115€ /pers

COUPE DE CHAMPAGNE TAITTINGER

Carpaccio de saint Jacques à la grenade et caviar osciètre

Marbré de foie gras au vin rouge épicé, confiture de figue et zeste d'orange

Ballottine de homard aux saveurs asiatiques, émulsion d'une bisque

Pause gourmande autour de la verveine et du citron

*Dos de cerf rôti, champignons et jardin de racines, sauce à la Tuber
Melanosporum*

Mousse de fromage de brebis au miel de lavande

Biscuit aux noix, coing poché et sirop d'érable

Mignardises