

Menu du Jour de l'An

Lundi 1^{er} janvier Midi - 79€

Huître d'Isigny en sabayon de yuzu
pomme verte et noisettes torréfiées



Marbré de foie gras de canard aux fruits exotiques et pain d'épices
gelée de mangue, tuile croquante « coco-cannelle »

OU

Cannelloni de langoustines, jus de coquillages
et croustille au parmesan



Suprême de chapon aux langoustines
duchesse de fleur bleue aux amandes effilées
coulis d'épinard à l'ail noir, navet boules d'or glacés
crumble de chorizo Ibérique et bouchon de chioggia aux saveurs fruitées

OU

Médailillon de lotte piqué à la truffe blanche d'Alba
crème de potimarron à l'huile de noix, chou fleuri multicolore
palet de céleri confit au lard fumé et éclats de châtaigne



Fromage blanc de la ferme Viallon

OU

Terrine de roquefort au poire
jeunes pousses à l'huile de noix



Soufflé glacé au Grand Marnier
coulis de mandarine, chocolat croquant



Douceurs sucrées