

MENU

Nouvel An

En mise en bouche

La bisque de homard et son pétillant

*Le foie gras mi-cuit et tranxat de magret poivré,
son confit de pruneaux au Rancio*

ou

*Les huitres chaudes, émincé de poireaux
et céleri, émulsion d'oursin*

*Les coquilles Saint-Jacques, velours de
potimarron à la vanille de Madagascar*

ou

Le dos de cerf sauce du chasseur

La tome catalane de Corsavy

Le mystère au chocolat et marrons

ou

L'entremet aux fruits rouges

*La sélection maison de Vin blanc, rouge, rosé et Cava
Le Café et ses mignardises*

75 Euros par personne tout compris

Chers clients la réservation est très conseillée

Appelez le 04 68 82 05 71