Joyeux Noël !

Pour les 24 et 25 décembre

68 € avec dessert · 62 € sans dessert

QUELQUES CLAPIOTTES… POUR PICORER

En supplément de 8 €

Panna cotta de vert de poireaux, vinaigrette aux parfums de truffes blanches
Sablé au vieux parmesan, gel betterave-wasabi et anguille fumée
Boudin blanc de gambas, mayonnaise sriracha à l'huile des carapaces, black crumble
Notre petit pâté canaillou, condiment acidulé

En prélude

Royale de homard,
fine gelée de fruits de la passion et œufs de truite

Le pâté en croûte de Noël

Aux ris de veau, trompettes des morts et pistaches ;
compression de betteraves blanches au citron noir et pickles de graines de moutarde,
chutney échalotes / gingembre / citron vert

Les Saint-Jacques

En brochette, chou-fleur en crémeux et en taboulé aux amandes,
crème légère de coquillages perlée à l'huile de vanille grillée

La pintade d'Auvergne

Le filet farci sous la peau de morilles, sauce suprême morilles au vin jaune,
pommes duchesse à l'ail doux et légumes racines

Les fromages des toqués

En supplément de 7 €
Comté 24 mois, Saint-Nectaire fermier, Gorgonzola, chèvre affiné sur paille,
Baronne de Néris à la truffe noire, Lavort de brebis, noix et confiture maison.

Les bûches et desserts individuels
créatifs et gourmands de Marielle

Bon appétit !

Bonne année !

Pour les 31 décembre et 1er janvier

65 € avec dessert · 59 € sans dessert

QUELQUES CLAPIOTTES… POUR PICORER

En supplément de 8 €

Panna cotta de vert de poireaux, vinaigrette aux parfums de truffes blanches
Sablé au vieux parmesan, gel betterave-wasabi et anguille fumée
Boudin blanc de gambas, mayonnaise sriracha à l'huile des carapaces, black crumble
Notre petit pâté canaillou, condiment acidulé

En prélude

Dans sa coquille : carpaccio de Saint-Jacques et
grains de caviar, gel citron vert et gentiane

Le foie gras de canard

Poêlé, sur une minestrone de légumes et homard bleu,
arrosé d'un bouillon sapide aux crevettes grises

Le colvert

Le filet juste saisi en croûte de noisettes,
la cuisse confite en gâteau de pommes de terre,
poireau fondant, grillé et contisé à la truffe noire melanosporum,
sauce périgourdine

Les fromages des toqués

En supplément de 7 €
Comté 24 mois, Saint-Nectaire fermier, Gorgonzola, chèvre affiné sur paille,
Baronne de Néris à la truffe noire, Lavort de brebis, noix et confiture maison.

Les bûches et desserts individuels
créatifs et gourmands de Marielle

Bon appétit !