



Noël  
Le 25 Décembre  
Au midi

La mise en bouche de l'Apart



Le Foie gras mi-cuit, confit de betteraves et oignons rouges

Dattes Medjoul et noix, pain mousseline aux cranberries



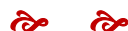
Coquilles Saint Jacques snackées

Croustilles aux algues, crème de safran

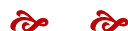


Dos de cerf cuit basse température

Poêlée de champignons du moment, parfum de cèpes



Fromages à la truffe de chez Pascal Beillevaire



Le dessert de Noël

Menu 65.00 €uros / personne - Sur réservation au 02 51 68 00 66



Le Jour de L'an  
1<sup>er</sup> Janvier 2019

La mise en bouche de l'Apart



Pattes de homard en raviole aux petits légumes et herbes fraîches



Pince de homard, gaufre aux cèpes et foie gras poêlé



Corps du homard poudré au sel fumé,

Mousseline de céleri à l'ail noir



Dos de cerf cuit basse température

Champignons du moment et son jus de viande



Déclinaison de fromages à la truffe



Le dessert de la Nouvelle Année



Menu 75.00 €uros / personne - Sur réservation au 02 51 68 00 66