Menu de Noël

Dîner du 24 décembre 2022

140€/pers.

Amuse Bouche

Croquettes de langouste au citron caviar, gel letchis et sirop galabé
servi avec une coupe de champagne

Entrée

Caille des Avirons, filet laqué au caramel d'oignon,
cuisse confite et mangue verte au sel/piment

Poisson

Langouste, jus de bouillabaisse au gingembre mangue,
pommes de terre grenailles et fenouil

Viande

Suprême de volaille de la ferme des Merles, foie gras poêlé,
crème de maïs et patate douce bio croustillante au foie gras

Dessert

Évasion de Noël
Mangue, passion, piment

Café et mignardises

Boissons

Eaux d'Iloha plate ou pétillante

Nous tenons à votre disposition, à l'accueil du restaurant, une carte précisant la présence d'allergènes dans nos plats.