







## Menus des fêtes

DECEMBRE 2023



160€

Dîner

Œufs fermiers de la ferme sur paille, fève de tonka

Demi homard bleu, beurre d'algue caviar

Filet de bœuf en forêt maritime jus à la truffe

Le fromage du marché
La Poire au vin Clarisse
Le Chocolat pimenté
Mignardises





160€

Déjeuner

Chou-fleur cuit en croute de blé noir et caviar

Demi homard bleu au blé truffier

Canard de barbarie et poivre rétais

Dégustation fromage du marché

La Poire lactée sarrasin

Le topinambour

Mignardises



25/1

## DECEMBRE/JANVIER

80€

Souper

Choix de 2 plats

Les 6 huîtres condimentées de la cabane océane, vinaigre MauRé

La pomme de terre, thé matcha et crème de chèvre charente maritime.

Velouté de potimarron, fève de tonka parmesan Risotto de maquereau vindaye Rillette de poisson espuma de poivre Voatsiperifery Merlu, bouillon de crustacé epicé

Assiette de fromage affinée

Le choc chocolat

La poire, crumble de noix, crème de pollen

Mignardise



31

## DECEMBRE

310€

 $D \hat{\imath} n e r$ 

Mises en bouche

Demi Homard bleu au cacao

Filet de boeuf au blé truffier

Dégustation fromage du marché

La Poire au vin Clarisse

Le kaki et le thé vanille

Mignardises

Coupe de champagne



PRIX NETS - TAXES ET SERVICE COMPRIS