



DU 1ER AU 19 DÉCEMBRE

MENU

Esprit de Noël

AMUSE-BOUCHES

ENTRÉES

Feuille à feuille de céleri

infusé la vanille de Bretagne, aneth, émulsion
au beurre noisette

Saint-Jacques en deux services

snackée et en carpaccio, purée de panais et
châtaignes glacées au miel de sapin

PLATS

Risotto à la truffe blanche d'Istrie

crème fromagère, jus végétal corsé,
coulis d'épinard

Chapon d'Arnaud Tauzin

laquage ponzu yuzu au soja français, éclats
de pistache

DESSERTS

Granité Champagne

sorbet pamplemousse rose, meringue
croustillante, amande

Chocolat noir 75%

praliné noisette et truffe noire melanosporum,
ganache vanille

MIGNARDISES

195 €