

Déjeuner du 1er Janvier 2026

MENU GOURMET UNIQUEMENT

60€/PERSONNE HORS BOISSONS

AMUSE BOUCHE

Mosaïque de poireaux, crème fumé iodé et caviar Barthouil

PREMIÈRE ENTRÉE AU CHOIX

Cannelloni de patate douce à l'estragon, skyr à l'ail noir, vinaigrette au citron confit, mousse de chèvre, crumble au paprika fumé et citron caviar

Ou

L'Œuf fermier cuit à 64° C et fumé au foin, musciame de palombe, crème de mais au foie gras, jus de viande réduit et girolles en persillade

DEUXIÈME ENTRÉE AU CHOIX

Mosaïque de thon rouge et gambas, purée d'avocat au wasabi, civet de gambas au miel de bruyères et mesclun iodé à l'huitre de de Normandie

Ou

Le maigre sauvage en gravlax d'estragon et gingembre, crémeux de manioc, salsail, oignons pickles et bouillon au lait de coco

PLAT AU CHOIX

La rosace de dorade en gravlax et rôti au four à l'huile de curry, crémeux de brocoli, légumes d'antan, fumet crémé aux oeufs de truite et billes de citron poivré

Ou

Le veau herriko en trois façons, le quasi cuit doucement, haché aux herbes et la croquette fondante, purée de potimarron aux noisettes, bourguignon de champignons et moutarde aux agrumes

Ou

Le pressé de lièvre et céleri cuit dans son jus, bourguignon de champignons, pressé de pommes de terre au romarin, chips de cécina de Galice et jus au cacao Mr Txokola

DESSERT AU CHOIX

Le Macaron d'Emilie au chocolat Cameroun 83% et crème au fruit de la passion

Ou

Le délice au citron, crème montée au spéculoos, tuile au citron vert, gel gingembre et granité limoncello

Ou

La poire rocha poché à la vanille de Guadeloupe, mousse praliné noisette, compote de poire et poire acidulé

PRUNEAU À L' ARMAGNAC