Menu de Noël en 6 Temps...

L'Huitre spéciale Agathe,
En pressé, échalote au vinaigre,
émulsion à l'huile d'olive

Le Foie Gras de canard,
Cuit sur la braise, dattes Medjoul,
agrumes

La Saint-Jacques
Cresson, châtaigne, caviar d'Aquitaine

La Poularde fermière,
Le suprême servi en demi-deuil

Mont-d'or à la truffe, endives
croquantes moutardées

Le chariot de bûches de Noël

175€, hors boisson

*Menu de
La Saint-Sylvestre
en 6 Temps...*

Caviar d'Aquitaine Maison Sturia,
Fine gelée de choux fleur, salicorne

Le Foie gras de canard,
mi-cuit, citron jaune, pistache

Le Turbot,
Juste snacké, truffes noires et
topinambours

Le Veau en médaillon, carotte, cresson
et jus de homard

Le Brie de Meaux,
Truffé, pomme en texture

Douceur de Saint Sylvestre et
mignardises

250€, hors boisson