



HE

* * * * *

MENU DE NOËL

par PASCAL AUGER

24 & 25 Décembre 2024

210€ PAR PERSONNE

1 coupe de champagne incluse

*Les bouchées apéritives
Foie gras de canard – gelée de poires
truffes rafraichies de mâche pilée*



*Coquille Saint Jacques – pommes de pin – potiron
sarrazin – coquillages et champagne*



*Aiguillettes de Saint Pierre – huitre de Bouzigues
chou-fleurisotto à la truffe noire*



*Le Chapon « Miéral » - boudin blanc
tartelettes de racines d'hiver et Sauternes*



*Mini buchette praliné
Douceur d'agrumes – crémeux ivoire – pomelos – citron
mandarine – orange aux épices*

*Afin de sécuriser votre réservation
un acompte de 50% vous sera demandé*



MICHELIN