



MENU DU "BOUT DE L'AN"

La magie du Réveillon dans votre assiette

110€/PERS

Amuse- bouches

Foie gras maison, chutney aux fruits d'automne & Sagarno Ozpina

Carpaccio de noix de St Jacques, endives à l'orange & huile de noisettes

Ravioles de Homard Breton & Bisque acidulée

Trou Basque du Chêne

Boeuf Wellington & légumes croquants

Brebis aux noix & salade à l'huile de truffes

Mousse de Clémentine, éclats & biscuit de châtaigne, pavlova au champagne & flûte de champagne du Nouvel An

Mignardises

MENU NOUVEL AN

80€

Amuse- bouches

Foie gras "maison", chutney aux fruits d'automne & sagarno ozpina

Ravioles de homard Breton & bisque acidulée

Bœuf Wellington & légumes croquants

Mousse de clémentine, éclats & biscuit de châtaigne, pavlova au champagne

Mignardises & flûte de champagne