



Menu Saint Sylvestre

75€

Nougat de foie gras d'oie aux poivre sauvage et fruits secs, confit de figues, safran et brioche

Kadaïf de Saint Jacques de Cancale, algues de nori, crémeux chou fleur yuzu, oseille et sabayon au champagne



Magret de canette de Challans laqué, panais fumé, sésame, chicons braisés aux épices et jus au gingembre

Coeur de cabillaud rôti, grosses crevettes, marinère de légumes, coco curry et mangue



Ananas caramélisé à la vanille bourbon, chantilly au rhum, citronnelle et sorbet mojito

La Belle Hélène pochée en robe d'hiver, moelleux au chocolat noir, passion et caramel au beurre salé