



MENU DE LA ST-SYLVESTRE/ 200€

Accord mets et vins / 90€

BELLEVUE - J. BRETAUDEAU 
AOP Muscadet Sèvre-et-Maine,
« Granit - Clos des Perrières », 2020

DANJOU-BANESSY 
IGP Côtes Catalanes,
« Clot Dels Escounils », 2020

ENRIC SOLER
DO Penedès,
« Nun Vinya Del Taus », 2016

LORENZON 
AOP Mercurey 1er Cru,
« Champs Martin », 2018

OURSIN DE GALICE

rafraîchi à la clémentine Corse, choux-fleur et poivre des Cîmes

DANS L'ESPRIT D'UNE SOUPE AUX TRUFFES V.G.E

consommé de canard aux algues Aonori

ST-JACQUES DE PLONGÉE DE LA BAIE DE ST-MALO

cuite au grill, cresson d'Aquitaine, sarrasin torréfié et citron caviar

HOMARD BLEU DE BRETAGNE

courges de Prim'Verts à la châtaigne des Cévennes, condiment Physalis

CAILLE ORTOLAN DE P. DUPLANTIER

rôti au miso de topinambour, noix, amontillado et truffe noire

AFFINAGE (+14€)

fromages d'ici sélectionnés par nos soins

KIWIS DE YANNICK COLOMBIÉ

inspiration d'une pavlova au lait de coco et gingembre du P'tit Paul