



# Menu

## DE LA SAINT SYLVESTRE

Apéritif dinatoire

---

### MISE EN BOUCHE

foie gras en ballotine, madeleine au pain d'épices  
confit d'oignon

---

### MAKI D'ARAIGNÉE DE MER

mayonnaise de coriandre, crème de carapace  
& herbes fraîches, galette de sarrasin

---

### NOIX DE SAINT-JACQUES

au beurre de citronnelle, écume de main de bouddha  
mouseline de salsifis, noisette en texture

---

sorbet champagne & angélique confite

---

### GRAND GIBIER

en basse température, légumes glacés  
jus réduit au foin grillé

---

le fromage affiné de la ferme

---

### CARAÏBES

biscuit spéculos, mousse chocolat & piment d'espelette  
insert au caramel beurre salé & cacahuètes  
crémeux praliné & sorbet ruby au pineau des charentes



135€ TTC

champagne à discrétion ou accord mets & vins  
eau & café inclus