

Menu Soirée de Noël

130€* avec 1 coupe de champagne par personne

Amuses - Gouches

Gougère au Beaufort et truffe
Velouté de chou-fleur fumé

Entrées

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques
Topinambour, oeufs de Tobika, vinaigrette acidulée

Foie gras de canard maison
Brioche tiède, chutney de mangue

Plats

Suprême de volaille
Polenta au citron confit, sucrine

—

Turbot rôti
Purée de celeri à la vanille, carottes fanes, beurre blanc au Kombawa

Trou Vendéen

Granité de citron et Rhum 1802

Dessert

Bûche de Noël
par Pacôme Berges
thés, infusions ou cafés