MENU DE NOEL
Jardin

Mise en bouche

***

Raviole de gambas et oyster leaf,
bisque homardine

***

Filet de rouget barbet snacké,
brunoise de fenouil et salicorne,
crème légere aux coquillages

***

Ballotine de volaille au vin jaune,
morilles et mousseline de
topinambour

***

Boule de neige
exotique et chocolat noir
coulis passion et sorbet argousier

160€ HORS BOISSONS