

Menu du Jour de l'An 2020 86 €

Mise en bouche
(Ravioles de langoustines)

□□□

Cassolette de Homard et Saint-Jacques d'Erquy,
endive, clémentine, bisque au curry japonais

□□□

Œuf cocotte bio de Loué au foie gras de canard,
chou chinois, émulsion de truffe noire mélanosporum

□□□

Filet de chevreuil, mini-pâtisseries multicolores,
carottes et jus corsé à la coriandre fraîche

(une alternative au chevreuil est possible /à préciser à la réservation)

□□□

Le fromage selon Jean-Yves Bordier

□□□

La douceur du jour de l'An

□□□

Mignardises

