

RÉVEILLON NOUVEL AN

POUR TOUTE RÉSERVATION MERCI DE BIEN VOULOIR APPELER AU 05 56 54 07 94
UN ACOMPTE DE 50 % VOUS SERA DEMANDÉ

170€

La mise en bouche en quatre temps

Consommé germiny, quenelle de Saint-Jacques

Le cèpe rôti, pomme de terre, ail noir,
châtaigne

Rouelle de homard croustillante, poudre
d'algue

Blanc de turbot, jeune poireau brûlé,
pulpe de choux fleurs, caviar du Bassin

Sorbet pomme verte/manzana, calvados

Canard de la « Maison Burgaud » de Challans,
Marco Polo, salsifis, coing, pomme dauphine

Sur l'idée d'une mousse chocolat tiède, crème
glacée pistache

Litchi, framboise à ma façon

Chocolat/friandise