

Réveillon Nouvel An

180 €

La mise en bouche en trois temps

L'œuf coque bio émietté de homard,
caviar du Bassin

Demoiselle de Loctudy juste snackée,
légumes confits, agrumes et caviar
millésimé

Dos de bar de ligne du Bassin
d'Arcachon,
mousseline de Saint-Jacques,
topinambour confit

Sorbet framboise litchi arrosé de
champagne

Canard de la « Maison Burgaud » de
Challans,

rôtie au barbecue, pulpe de coing,
dauphine noir de truffe

Fruits exotiques crus et cuits, crème
onctueuse,

sabayon au champagne

Petit soufflé au grand marnier

Menu du jour de l'an

120 €

La mise en bouche en quatre temps

Crèmeux de lentilles porte bonheur,
Saint-Jacques rôtie

Demoiselle de Loctudy juste snackée,
légumes confits, agrumes et caviar
millésimé

Dos de bar de ligne du Bassin
d'Arcachon,

mousseline de Saint-Jacques,
topinambour confit

Sorbet framboise litchi arrosé de
champagne

Canard de la « Maison Burgaud » de
Challans,

rôtie au barbecue, pulpe de coing,
dauphine noir de truffe

Soufflé au grand marnier