



MENU DU 1ER JANVIER

Déjeuner du 1er janvier 2026

110€

Foie gras de canard maison,
& confiture de figue violette

-

Les noix de St Jacques juste poêlées
en émulsion de chou-fleur
& copeaux de truffe mélanosporum

-

Pause fraîcheur

-

Médailillon de filet de veau,
jus aux olives & légumes de saison

-

Brie de Meaux truffé,
salade de mâche à l'huile de noix

-

Coque meringuée façon Mont-Blanc,
sorbet yuzu,
& crème de marron



Flashez...
Réservez !

