

Menu du 25 décembre 2024

&

1<sup>er</sup> janvier 2025 125€

en accord mets et vins 200€

*(hors apéritif)*

Les mises en bouches surprise

•

Le Cromesquis de foie gras aux noisettes

•

Les St Jacques d'Erquy, raviole de champignons  
Crèmeux topinambours & truffe noire

•

Le demi homard bleu, fumé au romarin  
Riz japonais, soupe miso

•

L'entre-deux

•

La poularde de Bresse de la maison Miéral  
Sauce Albufera

•

L'assiette de fromages travaillés; Saint Nectaire, Sainte Maure de  
Touraine, et Brillat-Savarin aux truffes

Ou

Le fromage blanc au lait cru (Gaec du Petit Franche)

•

Notre Bûche aux noisettes des Kaolins &  
Chocolat noir grand cru de la maison Valrhona

•

Déclinaison autour des agrumes

•

Gourmandises



RESTAURANT

ANNE & MATTHIEU OMONT