

Menu Dégustation

(entrée-plat -dessert)

Millefeuille de saumon Pata Négra
Crème de chou fleur, perle d œufs de truite, poivre algue citron 14€

**

St jacques, mousseline de chanterelles, petits légumes d'hiver,
bouillon de volaille 18€

**

Ganache chocolat noir a l'huile d'olive, confit d'orange
et mandarine P. Espelette crème baie de la passion 8€

**

38€

En jaune prix des plats proposés individuellement

Menu Chef

(2 entrées- plat- dessert)

Millefeuille de saumon Pata Négra
Crème de chou fleur algue citron

**

St jacques, mousseline de chanterelles, petits légumes d'hiver,
bouillon de volaille

**

Quasi de veau, tapenade, braisé d'endives et purée de châtaignes, jus de viande,
curry a l'ancienne 18€

**

Ganache chocolat noir a l'huile d'olive, confit d'orange, mandarine P.
Espelette crème baie de la passion

**

48€

Uniquement sur commande Paiement à la réservation.

Mise en bouche :

Caviar (10gr), blanc mangé, céleri rave
Pomme de terre rissolée, gelée de bouillon de poule:22€

Notre FOIE GRAS Canard

Au Pommeau

250 gr (3/4 tranches)	46€
500 gr (7/8 tranches)	86€
1kg (14/16 tranches)	168€

Notre Saumon Fumé

160gr :19.90€

Dates et Heures

De retraits de vos commandes

Le 24 et 31 Décembre 2025

10H30/18H00

Le 25 décembre 2025

Et 1^{er} janvier 2026

10H30/12H00