Dîner de la Saint Sylvestre

Mercredi 31 Décembre 2025

120 Euros

Notre Chef « Maître Restaurateur » Gaël Mérigard vous propose

L'Eveil des Papilles,
Marbré foie gras-canard fumé
Betterave Melba cuite dans le sable & hollandaise noire

Saint-Jacques-citron caviar,
Granny Smith-nuage de lait litchi
& vinaigrette perlée au yuzu

Le lieu jaune & langoustine,
Courge- épinards & Bisque mangue-safran

Le Homard Bleu,
Pad thaï-poireaux-crônes-cacahuètes & velouté au curry vert

Une petite pause,
Granité miel-cidre-romarin

Le Pont-l'Evêque en Tiramisu,
Sirop moutardé au miel de Cancale-crumble calvados-noisettes

Délice De la Saint-Sylvestre

Mignardises

En fonction de l'approvisionnement, certains produits peuvent être modifiés sans préavis