



MENU DE NOËL

Mises en bouche gourmandes



*Foie gras mi-cuit,
Poire confite au vin Jaune,
Crème de pain d'épices*



*Noix de Saint Jacques,
Caviar d'Aquitaine,
Mousseline de topinambour,
Velouté de cresson*



Trou Charentais (Sorbet de gingembre, sève de feu de joie)



*Chapon,
Quenelle de patate douce violette,
Tajine de cèpes,
Emulsion de châtaignes*



*Chèvre frais,
Belchard confit au gingembre,
Crème de betterave rouge acidulée*



*Macaron chocolat,
Ganache carembar,
Crèmeux à la fève de tonka*



78€

Hors Boisson

