



Joyeuses fêtes

Menu 76€

Cocktail maison et ses amuse-gueules.

***Cappuccino de champignons des sous-bois,
crème fouettée à la truffe.***

***Lingot de foie gras IGP Périgord confit au piment d'Espelette,
Gelée de mangue et crumble aux amandes.***

***Salade tiède de homard Breton,
Vinaigrette de pomme et radis Red meat.***

***Suprême de Poulette fermière pochée aux truffes noires,
Comme une poule-au-pot.***

Ou

***Chocolat au lait « Bahibé » et « Gianduja » noisettes,
Yaourt glacé au yuzu.***

