

Menu Noël 2024 !

Quelques mises en bouche salées...

Langoustine, endive, café et pamplemousse.

Coquille St Jacques, patate douce, vanille et muscade.

Caviar d'aquitaine, poireaux et coquillages.

Chapon Fermier de Vendée, coing, courge -safran.

Assiette de fromages affinés, Herbes et fruits acidulés.(Supplément de 12€)

Chocolat-Clémentine.

Quelques plaisirs sucrés.....

98 € :Ensemble du menu - Avec les vins 158 €

Service compris-Viande d'origine Française

Menu Saint Sylvestre 2024 !

Quelques mises en bouche salées...

Langoustine, endive, café et pamplemousse.

Coquille St Jacques, patate douce et truffe noir.

Caviar d'aquitaine, poireaux et coquillages.

Litchi, saké et menthe.

Suprême de Chapon Fermier, coing, courge et safran.

Cuisse de Chapon Fermier cuisinée comme « Un Parmentier ».

Chocolat-Clémentine.

Helianthis, vanille et Noix.

Quelques plaisirs sucrés.....

180 € : Ensemble du menu - Avec les vins 250 €

Service compris - Viande d'origine Française

Jour de l'an de 2025 !

Quelques mises en bouche salées...

Langoustine, endive, café et pamplemousse.

Coquille St Jacques, patate douce, vanille et muscade.

Caviar d'aquitaine, poireaux et coquillages.

Chapon Fermier de Vendée, coing, courge -safran.

Assiette de fromages affinés, Herbes et fruits acidulés.(Supplément de 12€)

Chocolat-Clémentine.

Quelques plaisirs sucrés.....

98 € :Ensemble du menu - Avec les vins 158 €

Service compris-Viande d'origine Française