

Saint Sylvestre 2024

En 10 temps

195 Euros

Texture de Courge Musqué / Crème bio / Tonka



La Laurène N°2 de Quiberon / Hibiscus / Concombre / Caviar osciètre Jasmin de chez sturia



Foie gras de canard de la ferme des saturnins / Truffe melanosporum / Gel de vinaigre de grenade



Raviole de Homard bleu Breton de casier / Texture de Poireau / bouillon de carapace



Saint Jacques coquille / Choux fleur-coco / Betterave / Caviar Baeri vintage de chez sturia



Le Turbot petit bateau de Bretagne / Ecaille de pomme de terre / Epinard / Truffe melanosporum



Wagyu de chez Xavier Lallemand / Cuit dans sa graisse / Carotte bio / Millefeuille de pommes de terre à la graisse de bœuf / Jus corsé



Le crémeux de chez Cathy affiné à la truffe et aux noix / Mâche



La clémentine de Corse givrée minute



Le 2024



Petites douceurs et chocolat maison

Travaillant des produits frais, il se peut que certains produits changent