

Jour de Noël 2025

95 euros p/pers.

Eclats célestes & plaisirs gourmands à La table d'Aurore

Amuse-bouche

*Pana cotta de boules de marbre en écailles de Saint Jacques,
velours de jus de bardes à l'estragon.*

☆☆☆☆

Le Homard

*Le homard aux senteurs d'agrumes comme un raviolo ouvert,
jeu de texture sur le topinambour et jus de têtes corsé.*

☆☆☆☆

La Lotte

*Tronçon de lotte cuit en vapeur de noisettes,
scorsonères braisées au jus, sabayon mandarine.*

Ou

Volaille Fermière

*Dans l'esprit d'un pot au feu
Le suprême poché à la livèche, bonbon de cuisses confites,
jeunes légumes et bouillon truffé.*

☆☆☆☆

Chocolat/Marron

*Tarte soufflée aux marrons et chocolat,
quenelle glacée à la châtaigne, caramel d'orange.*

☆☆☆☆

Pompe à l'huile à la fleur d'oranger à partager

Nous vous souhaitons une bonne dégustation...