



Menu du Nouvel An

LA FLÈCHE D'ARGENT
135 € HORS BOISSONS

Mise en scène



Pâté en croûte "Comme Richelieu"
by Baptiste Mallet



Saint Jacques en deux façons
Texture de cerfeuil tubéreux, chimichurri
et agrumes



Le homard servi tiède
Duo grenade-fenouil et Caviar



Le Coeur de ris de veau
Risotto jeunes épeautres, saveur des sous de bois
Jus d'épices



Millefeuille de Saint-Nectaire truffé



La Clémentine
Noisette et meringue



Le chocolat "Manjari" grand cru
Truffe noir, topinambour et sarrasin

