Menu de fête

125€

Bouchées apéritives

✦

Feuille à feuille de noix de Saint-Jacques et radis d'hiver,
vinaigrette aigre-douce à l'écorce de cédrat

✦

Agnolotti farcis d'une fine crème de cresson,
foie gras poché au consommé de champignons sauvages

✦

Pêche côtière confite à l'huile de laurier, feuille d'épinard
farcie aux coquillages et beurre nantais vivifié au citron vert

✦

Vol-au-vent de volaille et homard breton
enrobé d'une sauce Albuféra

✦

Brillat Savarin et truffe noire d'hiver,
cristalline de pomme de terre, mâche et chicon à l'huile de noix

✦

Bûche "volute" chocolat Trinitario et kumquat,
crème glacée à la vanille amoureuse