



M e n u d e L a S a i n t S y l v e s t r e

Escargot à l'Aneth
Sponge Cake au Porto

Maigre en Gravelax fumé
Ecume de Corail, note hivernale et Gel Crémant

Foie Gras poêlé aux Epices douces
Giroles et Légumes oubliés déclinés
aux Parfums de Safran

Colvert avec son Jus Royal et Tuile de Sarrasin
Légumes d'antan et Chutney de Potimarron

Le Trou Normand

Assiette de Fromages affinés

Sphère note de Chocolat fumé et Tonka
Tartare de Persil racine et Vanille
Coulis Champagne

89€

**Prix / personne hors boissons
uniquement sur réservation**

*Happy
New Year*

