



CHEZ MICHÈLE

Menu du 25 décembre 2022

Apéritif au champagne

Marinière de moules aux citrons confits

Homard breton tranché, survolé de caviar de France

*Saint-Jacques contisée à l'anguille fumée,
rutabaga braisé, topinambour truffé*

*Rosette de veau cuit en délicatesse,
gaufrette de potiron muscat, jus corsé*

Osmose café, citronnelle

Votre arbre de Noël

*Menu 115 €
en accord avec les vins 145 €*



CHEZ MICHÈLE

Menu du 31 décembre 2022

Apéritif au champagne

Marinière de moules aux citrons semi confits

Homard breton tranché, survolé de caviar de France

*Saint-Jacques contisée à l'anguille fumée, rutabaga braisé,
topinambour truffé*

*Caille royale, cuit en délicatesse,
oignons fondant, écume de volaille truffée*

*Rosette de veau cuit en délicatesse,
gaufrette de potiron muscat, jus corsé*

Osmose café, citronnelle

Gourmandise chocolatée aux griottes

La rencontre entre le litchi et la violette

Menu 160 €

en accord avec les vins 225 €



CHEZ MICHÈLE

Menu du 1^{er} janvier 2023

Apéritif au champagne

Marinière de moules aux citrons confits

Homard breton tranché, survolé de caviar de France

*Saint-Jacques contisée à l'anguille fumée, rutabaga braisé,
topinambour truffé*

Agnolottis ricotta yuzu, confit de citron chocolaté

*Rosette de veau cuit en délicatesse,
gaufrette de potiron muscat, jus corsé*

La rencontre entre le litchi et la violette

Gourmandise chocolatée aux griottes

Menu 125 €

en accord avec les vins 155 €