

Menu du 25 décembre

Apéritif au champagne

Marinière de moules aux citrons confits

Homard Breton en tartare
survolé de caviar de France

Oeuf en blanc manger aux truffes
cuit en délicatesse, jus de cresson

Poitrine de chapon de Bresse braisée aux morilles,
pommes Rita

Osmose entre le café et la citronnelle

Notre forêt-noir des fêtes

★ Menu 105 € ★ Accord avec les vins 135 € ★

Menu du 31 décembre

Apéritif au champagne

Marinière de moules aux citrons confits

Homard Breton en tartare
survolé de caviar de France

Saint-Jacques rôties aux épices,
gourmandise de poireaux coco

Oeuf en blanc manger aux truffes cuit en
délicatesse, jus de cresson

Agnolottis aux truffes blanches d'Alba,
jus réduit de viande

Poitrine de Chapon de Bresse braisée aux
morilles, pommes Rita

Ile flottante à la vanille bourbon,
neige de fève tonka

Pavlova aux fruits exotiques

Ganache chocolat lactée,
glace au vieux rhum tuile à l'orange

★ Menu 150 € ★ Accord avec les vins 210 € ★

Menu du 1^{er} janvier

Apéritif au champagne

Marinière de moule aux citrons confits

Homards Breton en tartare
survolé de caviar de France

Oeuf en blanc manger aux truffes
cuit en délicatesse, jus de cresson

Saint-Jacques rôties truffées, polenta crémeuse,
émulsion de homard

Rosette de veau cuit en délicatesse aux morilles,
pommes fondantes, artichauts

Ile flottante à la vanille bourbon,
neige de fève tonka

Pavlova aux fruits exotiques

★ Menu 115 € ★ Accord avec les vins 145 € ★

CHEZ MICHÈLE