



Carte de Noël

Mise en bouche :

Verrine de crabe des neiges - 6€

Entrée froide :

Duo de saumon Gravelax et saumon rôti au basilic , mousse d'herbes fines - 14€

Entrée chaude :

Blanquette de la mer (St jacques, gambas) petits légumes - 16€

Poisson chaud :

Pavé de Turbot sauvage émulsion d'écrevisses, muffin de butternut et semoule de broccolis - 17€

Viande :

Pavé de bœuf ANGUS mûré, snacké, sauce foie gras, flan de patate douce et poêlée de crosne - 18€