



## *Menu du nouvel an 2018*

### *Menu à 150€*

#### *Pièces apéritives*

*Huitre O de Marennes d'Oléron, gelée de betteraves et radis green-meat*

*Opéra de foie gras et truite fumée, gelée de vin jaune et noisettes au sel et pain d'épices,  
Chutney de pommes et poires*

*Comme un chou farci à la Saint Jacques et truffe mélanosporum, bouillon au fumet des bois*

*Ormeaux des Glénants juste snackés, condiments de kumquats et genièvre*

*Volaille de Bresse travaillée dans son ensemble, scorsonères au balsamique et châtaignes  
glacées*

*Epoisses Berthaut léger et entier, croustille de pain et chutney de créances*

*Financier à la noisette et poire William*

*Chocolat Mahoé de l'île de Grenade pure origine, kalamansi et glace de brioche toastée*

