



Menu Nouvel An

Coupe de Champagne et Amuse-Bouche



Mise en bouche : Huîtres de Beauvoir Marinée, Vinaigre de Balsamique, Arenka et citron vert



Mesclun de Pigeon de Pornic et Mi-cuit de Foie Gras de Canard, Vinaigrette de Pignons de Pin et Raviole ouverte de Verjus



St Jacques et Dos de Bar, Emulsion de Coquillages, Fine Purée de Topinambours et Borage Cress



Tendre Filet de Biche Fourré au Jambon Cru, Quelques Châtaignes, Salsifis Fondants et Shiitake aux Noisettes Torréfiées



Mont d'Or Fermier et Pomme Belchard en Chaud-froid



Douceur du Nouvel An 2016



Café et Mignardises autour du Chocolat de l'Auberge



Menu à 80 euros