

*Nouveau projet...Nouvelle ouverture.....Nouvelles équipes...
Nouvelle dynamique...Nouvelles énergies...Nouveaux échanges...
Nouvelles rencontres...Nouvelles découvertes...,
Nouvelles émotions...Nouvelle Année...*



*une
année
joyeuse
s'il vous
plaît*

Menu de la Saint Sylvestre et du Jour de l'An

(servi le 31 décembre soir et le 01^{er} janvier midi)

85€ par personne hors boisson

125€ par personne, boissons incluses

(pour chaque convive, un apéritif imaginé par l'équipe de salle, une sélection de vins travaillés en accord avec les Mets, l'eau)

Mises en bouche festives,

Saumon des Iles Féroé fumé maison puis grillé aux épines de pin -
crème parmentière au safran - grenobloise aux câpres

Foie gras de Vendée rôti BBQ, crémeux de châtaignes brûlées - Paris bruns -
noisettes grillées

Noix de Saint-Jacques cuites à la braise, mousseline de topinambour aux
feuilles de lime, achard de légumes, rougail de barbes

Carré de veau du bocage cuit entier sur l'os, cocotte de légumes de notre
potager aux truffes de Vendée et purée bien beurrée

Chocolat noir équatorial, biscuit épicé, marmelade aux écorces,
sorbet mandarine-gingembre

Mets hors boissons

(TVA 10% et services compris)

Toutes nos viandes sont d'origine française

Les informations sur les allergènes présents dans les plats
sont à votre disposition sur demande

Conditions de réservation :

A la réservation, 30% du montant total est demandé.

Conditions d'annulation :

En cas d'annulation avant le 18 décembre, aucune pénalité liée aux arrhes.

A partir du 18 décembre, les arrhes versés sont conservées

Nous vous remercions par avance de votre aimable compréhension.

La Carte servie le 01^{er} janvier

€uros

Le saumon des Iles Féroé

- Fumé maison puis grillé aux épines de pin -
crème parmentière au safran - grenobloise aux câpres 15

Le foie gras de Vendée

- rôti BBQ, crémeux de châtaignes brûlées - Paris bruns -
noisettes grillées 18

Les Noix de Saint-Jacques

- cuites à la braise, mousseline de topinambour aux feuilles
de lime, achard de légumes, rougail de barbes 26

Le carré de Veau du bocage

- cuit entier sur l'os, cocotte de légumes de notre potager aux
truffes de Vendée, purée bien beurrée 26

Chocolat noir équatorial

- biscuit épicié, marmelade aux écorces, sorbet mandarine-gingembre 12

Mets hors boissons
(TVA 10% et services compris)
Toutes nos viandes sont d'origine française

Les informations sur les allergènes présents dans les plats
sont à votre disposition sur demande