



**Amuse-bouches**

Saumon fumé/ raifort/ avruga

Gougère à la mimolette

Foie gras/ pain d'épices façon opéra

Velouté de butternut/ vapeur de tonka

\*\*

**Le Carpaccio de Saint-Jacques Boulonnaise**

Agrumes parfumés au vinaigre Kalamansi/ huile de vanille

Céleri vivace

\*\*

**Le foie gras de canard poêlé**

poires pochées/ coings et crumble de noisettes

\*\*

**La Poularde du Gars Daudet au vin jaune**

Légumes racines / risotto truffé

\*\*

**La clémentine**

\*\*

**La bûche pralinée**

Yuzu/ sésame torréfié

\*\*

Caramels mous au beurre de baratte/ irish coffee/ macarons

\*\*

Tarif: 95€ / personne hors boisson

135€/ personne boissons comprises