



Le menu

AMUSE BOUCHE

Chair de crabe à la tomate séchée et olive, mousse d'avocat

ENTRÉE

Duo de foie gras mi-cuit, poire et pistaches torréfiées

OU

Noix de Saint-Jacques en croûte d'agrumes et tartare à la clémentine,
écume de coquillage

PLATS

Poitrine de volaille aux cornes d'abondance et courge butternut

OU

Dos de cabillaud rôti au soja, carotte vanillée et jus de racine acidulé

DESSERT

Le tout marron