

TT MENU DE NOËL 2022

SERVI AU DÉJEUNER AU MOIS DE DÉCEMBRE
À PARTIR DU 1ER DÉCEMBRE

CE MENU EST SUSCEPTIBLE D'ÊTRE MODIFIÉ
EN FONCTION DES PRODUITS DISPONIBLES

Huîtres Legris, Paris boutons, mangue verte ;
granité de champagne brut Perrier-Jouët à l'Armagnac Blanc, hibiscus.
Voile de seiche, langoustines relevées de gingembre du Domaine des Roses,
betterave blanche.
Ecrasée de topinambours truffés au parmesan 40 mois,
chantilly de potimarron.

Noix de Saint-Jacques d'Erquy taillées, couteaux ;
crème de brocoli au caviar osciètre, algues et pousses des côtes du Croisic.

Pavé de bar de ligne poché dans une bisque d'oursin ;
côtes de blette, castel franco.
Toast de langues d'oursin, livèche.

Pâté chaud de poularde de Bresse et foie gras de canard truffé,
fondue d'oignons doux des Cévennes au poivre sauvage du Cameroun.
Sorbet tamarillo | betterave rouge, condiment radicchio.

La bûche de Noël.
Marmelade d'agrumes du Domaine des Roses, marrons glacés.

Quelques desserts Pierre Gagnaire.

215 € prix net (hors boissons)

Nos sommeliers, Patrick Borrás et Florian Wunenburger,
peuvent vous proposer un accord mets et vins. 115 €