

Pour Les Fêtes

Diner du 31 Décembre

Petites Boucheés pour Finir l'Année 2017

Amuse Bouche

Selon l'Inspiration du Marché, et Le Travail de L'Equipe

Foie Gras de Canard Cuit en Ballotine / Confits de Topinambour Vanille /
eBrioche Mousseline

Œufs Canailles Œufs Brouillés / Jaune Confit au Sel de Guérande /
Cébette au Couteau / Jus Concentré / Truffe du Pays

St Jacques Rôties Soupe Lait Ricotta & Citronnelle /
Petit Taillage de Champignons / Poudre d'Algues

Promu Amiral " Trou Charentais "

Dos de Cerf au Sautoir Relevé Cacao / Petit Epautre Lié aux Herbes /
Poire Pochée / Aioli de Légumes / Très Classique Sauce Grand Veneur

Pequillos Farci Rôti au Feu de Bois /
Huile d'Olive Bio / Réduction Balsamique

Tarte au Chocolat en Trompe l'œil / Mousse Rhum Vieux Ambré
Noix Torréfiées / Glace au Café Grain / Gavotte Maison

Mignardises & Coupe de Champagne Pour Fêté 2018

Nous vous informons que ce menu peut être modifié
en fonction des conditions climatiques et de nos arrivages

Menu à 128 Euros

**Le restaurant n'accepte plus les règlements par chèques
Stéphane Cuzin " Pour vous Servir... Mais après avoir Cuisiné "**