

didon.

Menu du Nouvel An conçu par nos cheffes, Sarah et Mélissa, avec notre chef consultant Michel Portos, doublement étoilé et Cuisinier de l'année en 2012 par le guide Gault & Millau

Mardi 31 décembre 2024



Menu en 7 services

Tartelette végétale autour du chou
Anguille fumée, patate douce confite, crème aigre
Tacos de tartare de bœuf fumé, raifort



Carpaccio de sériole, sésame, labné, agrumes



Ravioles d'agneau confit, trompettes de la mort, truffe, consommé à l'asiatique



Turbot, salade de palourdes, pak choï, poutargue, émulsion épicée de coquillages



Ballotine de pintade farcie, crème de betterave, sauce périgourdine



Pomme verte, noix, camembert



Brioche perdue, courge, kumquat, glace de pain d'épices

A la demande, ce menu sera ajusté en cas d'allergies ou de restrictions alimentaires



180 €

Prix par personne hors boissons, taxes et service compris

Et plein d'autres surprises aussi !