



Menu NOËL 98€

Amuse Bouche

Tartelette de carry langouste

Entrée

Pressé de foie gras au vieux rhum, chutney mangue épicé, gelée de passion et nougatine pistache, brioche au curcuma

Plats

Selle d'agneau à basse température, carotte glacées marbrées à l'ail confit, fricassée de champignons, jus corsé au massalé

Ou

Blanc de turbo au beurre baratte, mousseline de maïs à la vanille de Bellevue, beurre acidulé aux palourdes et gingembre, caviar Berri

Pré-dessert selon inspiration

Dessert

Fleur de mangue José, chocolat jivara, Sorbet mangue