



MENU DU 31/12/2009

« Grains verts » pour le crabe
« Grains Noirs » pour le homard
Jus de pommes vodka pour les deux

L'huître de Marennes rafraîchie,
Semis pris au corail d'oursins et graines de choux-fleurs

Saint-Jacques poêlées, beurre de truffes en coque,
Céleri roulé au parmesan

Turbot, béarnaise allégée,
Petits coquillages en fricassée à l'estragon au saké, feuille iodée

Foie de canard poché dans une réduction de vin épicé,
Posé sur une purée de figues
Croustillant de pieds de porc

Noisette de chevreuil et civet, aireselles au poivre Setchouan
Panais à la poudre de pain d'épices

Mont-D'Or au four, coing confit,
Émulsion aux noix

Voyage autour de la mandarine

Macaron, chocolat-vin , sorbet sangria

PRIX : 160€