

Menu du 31 décembre 2019*



Cocktail & Petits Plaisirs du Tablier.

.Mini tartelette King Crabe, pomme verte & céleri.

.Bonbon de foie gras & nuage de barbe à papa.

*Langoustines en nid de spaghetti, œuf croustillant,
bisque de crustacés.*

*Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine, betteraves relevées au poivre de timut,
jus de barbes.*

Le 'tout' Normand.

*Pithiviers de pigeon de Racan & foie gras, jus corsé à l'armagnac,
fricassée de champignons*

*Cigare de fourme d'Ambert, poire William légèrement vinaigrée,
sorbet poire balsamique.*

'L'orangerie'.

*Crèmeux yuzu, pop corn & cacahuètes caramélisées, pamplemousse frais, orange fraîche, clémentine confite,
marmelade d'agrumes, sorbet orange sanguine, tuiles au caramel, mousse citron,
biscuit à la cuillère, coulis chocolat.*

Mignardise « poussière d'étoile »

**Prix du menu 100 Euros.*

Accord mets & vins 135 Euros.

50 % d'arrhes à la réservation.