



2026

NOUVEL AN

Mises en bouche

Focaccia carotte gingembre, saumon mariné, oeufs de truite

Cromesqui de canard confit et foie gras

Déclinaison de pomme acidulée



Entrée

Saint Jacques snackées, légumes oubliés en plusieurs textures, écume de bisque de homard au raifort

Trou Normand surprise

Plat

Filet de caille, jus corsé au cacao Bim, betterave fumée et mini carottes rôties

Fromage

Fromage Mayennais sublimé:

Brie mandiant, miel Mayennais, pistaches grillées et raisins secs, poire pochée, sucrose et vinaigrette au miel

Dessert

Biscuit madeleine vanille, crème exotique, ganache chocolat 54%, grué de cacao Bim et sorbet passion



Coupe de champagne offerte



*95 euros par personne
Prix net service compris*