Menu des Fêtes

Hiver 2026

« Éloge au territoire »

Fleur Betterave

Mousseline. Jaune d'Œuf fromager, raifort, jus de viande
Beignet. Abattis et foie gras, champignon, truffe, balsamique
Gebradeldi. Biebel, échalote et œufs de brochet
Dolines. Tartare d'omble à l'aneth, œuf de truite, pomme

Dampfnudle de mamie Gabi
Escargots en blanquette de poireau au beurre noisette, soupe à l'oignon

Pain rustique et Beurre de vache Jersiaise

« Plats de Fêtes »

Chevreuil
Huître, Caviar d'Aquitaine
Piment et gingembre d'ici, algues
Vinaigrette marine crémée au gingembre

Langoustine et Foie Gras
« Terrine de tradition, Tartare de langoustine »
Boudin blanc « Marin » moelleux à la Truffe Blanche, Radis Blanc
Bisque légère embeurrée

Homard
Cèpes à la flamme
Sauce « Voyage à San Marsano »

Tortellini alsacien
Faisan et anchois, légumes de pot au feu et truffe, bouillon

Lièvre à la Royale façon Antonin carême
Sauce Royale

Pithiviers de Colvert
Anguille fumée, Girolles, foie gras
Salade fraîcheur
Sauce Périgourdine crémée

« Dessert de tradition »

Baba au Rhum Neisson parfumé d'agrumes et vanille
Crème glacé vanille, salade d'agrumes
Sauce d'un Rhum arrangé

Madeleine au chanvre, olives de Kalamata, agrumes
Cannelé Bordelais à l'eau de vie flambée
Glace enherbée et huile végétal

220 euros TTC