

# Menu Fin d'année 2024

## MATINE GOURMANDE 57€ ttc

1/3 de vin AOC Côte de Provence, eaux minérales et café  
inclus dans votre forfait, un menu unique et commun à tous à choisir

### Entrées

Œuf cuit à 64 degrés, velouté de potimarron, espuma de lard, croûtons de pain d'épices

### Plats

Noix de Saint-Jacques rôties, lissé de patate douce aux fruits de la passion, fondue de poireaux, fumet crémeux à la vanille, tuile à l'encre de seiche

### Desserts

Sablé breton, quelques agrumes, ganache chocolat blanc au citron vert, granité yuzu, zestes de citron vert

# BALADE PLAISIR 78€ttc

1/3 de vin AOC Côte de Provence, eaux minérales et café  
inclus dans votre forfait, un menu unique et commun à tous à choisir

## Entrées

Opéra de foie gras à la truffe noire, lissé de butternut, chutney de coings et jeunes pousses en suspension

## Plats

Ballotine de Chapon farci aux champignons et cuit basse température, crème d'artichauts, topinambours glacés, risotto croustillant au citron confit, sauce suprême

## Fromages

Le Fromage du Chef

## Desserts

Bûche de Noël chocolat et noisette

# CHAPITRE GOURMET 110€ttc

1/2 de vin AOC Côte de Provence, eaux minérales et café

inclus dans votre forfait, un menu unique et commun à tous à choisir

## Entrées

Carpaccio de saumon fumé par nos soins, mousse de chou-fleur, caviar d'aquitaine, vinaigrette de homard aux herbes fraîches

## Plats

Pigeon au foie gras en croûte de pain d'épices, la cuisse confite, douceur de cèleri rave à l'huile de noisette, bonbons de betteraves glacées à l'orange, jus de viande à la truffe

## Fromages

Fromage du chef

## Desserts

Le chocolat et la passion

