Menu de Noël 2026

En menu entrée + plat + dessert : 82€/pers
ou hors menu

ENTRÉES

Surf & Turf Lobster & Wagyu roll
Mousse aux zestes de yuzu et jalapeños, bisque de homard à la truffe - 28€

ou

Foie gras cuit au torchon, pain japonais shokupan toasté, chutney à la figue de Barbarie - 25€

ou

Huîtres Royales gratinées façon Nikkei, sauce miso-amarillo, cresson, furikaké et citron vert - 25€

PLATS

Suprême de Chapon farci à la truffe et son jus,
Courge kabocha au sirop d'érable, haricots verts - 45€

ou

Pavé de flétan sauvage d'Atlantique à la plancha, poêlée de topinambours et butternut, beurre blanc à l'ikura et sauce shiso chimichurri- 45€

ou

POUR 2 : Queue de lotte
Salade tiède de pommes vertes, oignons, cresson snacké, beurre noisette au yuzu, riz parfumé - 72€

DESSERT

Bûche de Noël du Cap Horn -12€