

Grand Menu de Noël

Signé Thomas Parnaud

Les 23, 24 et 25 Décembre

Bouchées apéritives

La Langoustine royale au fenouil et caviar rare d'Aquitaine de la maison Perlita

Les Saint-Jacques de Grand-Camp Maisy pochées dans un jus de betterave de Beauce, crémeux de celles-ci en sauce à la clémentine et combawa

La fameuse côte de veau de l'Aveyron et du Ségala du Grand Monarque accompagnée de sa Pomme purée à la truffe noire mélanosporum

Le Comté fruité de chez Marc Jannin "MOF" affineur 2015

Le Chocolat grand cru Goosto 70% cacao en jeux de textures

Mignardises en douceur

Le Chef Thomas Parnaud, Christophe Vuillard, ainsi que toute l'équipe vous souhaitent de Joyeuses Fêtes...


GEORGES