



## Menu du 31 Décembre 2024

Huitre Joël Dupuch, tartare de bœuf Blonde d'Aquitaine, clémentine

Carpaccio de Saint-Jacques, Beurre noisette citronnelle

-

Bar de nos côtes basse température, œufs de truite, espuma de pommes de terre à la truffe fenouil confit

Wellington de cochon fermier du Pays Basque, Sauce moutarde, Polenta maïs grand roux, poireau brulé

Fromages fermier (+8 euros)

Profiterole au chocolat

69 Euros

