

# *Le menu des fêtes D'Anaëlle*

*60€00 /pers*

- *Foie gras, pain d'épices au citron confit, condiments tamarin Carthagène.*



- *Noix de St-Jacques, tartare de kaki, émulsion champagne.*



- *Turbot en croute de noix de macadamia, mousseline de céleri truffé et pommes dauphine.*



- *Suprême de perdreau, sauce morille au vin jaune, topinambours caramélisés aux épices.*



- *Brie farci aux figues et noix, jeunes pousses.*



- *Coque au chocolat, crémeux grenade, clémentine corse et sarrasin torréfié.*