



CHRISTOPHE HAY

Menu de fin d'année

4 SERVICES

Une coupe de notre cuvée Gabriel offerte

OEUF DE JULIE BRIANT

Blanc crémeux, jaune confit, langoustine rôtie

ou

CAVIAR OSCIÈTRE (supp 30€)

Esturgeon cuit au bouillon, pomme Pompadour, oseille

SAINT-JACQUE DE PLONGE

Hélianthis, fumet de barde, salicorne

PINTADE PERLE NOIRE

Cuisse et suprême rôti, blette gratinée

ou

BOEUF WAGYU DE NOTRE ÉLEVAGE (supp 30€)

« côte à côte », mariné et cuit, chou braiser

CHOCOLAT ANDOA 70% PUR PÉROU

Agrumes de notre serre, baie de timut du jardin

Le menu a été créé par Christophe Hay avec la participation de Baptiste Ingouf, Louis Feger, Suzanne Vannier, Florence Lesage et leurs équipes