

Menu 31 Lumières

« Pour cette dernière escapade gourmande de l'année, je n'ai choisi que des produits que j'admire et qui m'inspire. De la langoustine, à la Saint-Jacques en passant par le tourteau, du pigeon au brie de Meaux, sans oublier la douceur du marron. Je vous invite à me suivre sur les derniers lacets de 2018 et tiens à vous souhaiter, une délicieuse fin d'année»
GUILLAUME ANOR

195 €
(par personne)

PRIX NET ET SERVICE COMPRIS



L'émietté de tourteau à la pomme granny smith et verveine

Crumbed crab with verbena & granny smith apple



Le cannelloni de langoustine et son fin ragout de coquillages de nos côtes

Langoustine cannelloni with Mediterranean shellfish



La noix de saint jacques contisée à la truffe façon parmentier

Scallops with truffles façon fish pie



La côtelette de pigeon rosé au foie gras et ses petits choux farcis

Pigeon cutlet served pink with foie gras & stuffed curly kale



Le brie de Meaux truffé et son mélange de jeunes pousses

Truffled Brie de Meaux cheese with mixed baby leaves



La note sucrée au marron et au chocolat

The chestnut & chocolate sweet note