

Menu de Noël

menu à 35,00€

Mise en bouche

*Bûche version salé au saumon et
courgette crème wasabi
ou Croustillant d'escargots, crémeux petits
pois et son sabayon aux cèpes*

*Filet de bar grillé sur sa tatin de poire
au vin
ou Magret de canard farcis aux noix et
fourme d'Ambert, jus corsé*

*Plateau de fromages affinés ou faisselle
et son coulis de fruits rouge*

*Bûche de Noël et sa douceur à la
chartreuse et ses mignardises*

menu à 40,00€

Mise en bouche

*Foie gras frais maison chutney aux abricots
sa compotée d'oignons au cassis*

*Suprême de chapon fermier en cocotte
aux morilles
ou Médaillon de lotte au lard, et son coulis à la
mangue*

*Plateau de fromages affinés ou faisselle
et son coulis de fruits rouge*

*Bûche de Noël et sa douceur à la chartreuse
Mignardises*

