



Menu de Noël

Entrée

Chiffonade de saumon fumé par nos soins

Huître en gelée d'argumes

Foie gras en terrine, coing et oseille

Gratin de queue d'écrevisses, hommage à Madame Bise

Plat

Volaille de Bresse Miéral, morilles et sauce suprême,

Gratin savoyard

Fromage

Demi Saint Marcellin truffé, salade d'herbes folles

Dessert

Le tout chocolat de Noël de la maison Bonnat

Vin

Demi bouteille de champagne

Hostomme Grand Cru Blanc de Blanc

85 € par personne

Commande 72h à l'avance

Par téléphone au 04.50.01.08.88 ou par mail contact@restaurant-vff.com

Retrait à partir du 19 jusqu'au 24 décembre directement au restaurant

.....

Vincent Favre Félix