

MENU DE *Noël*

ENTRÉES

Duo de foie gras en millefeuille	14 €
Huîtres gratinées et natures	13 €
Aumônière de saumon gravlax, avocat, mangue et passion	13 €

PLATS

Feuilleté de St Jacques, pleurotes de Cussangis et poireaux confits	22 €
Filet mignon lardé farci aux marrons, légumes hivernaux rôtis et crème de butternut	20 €
Noix d'entrecôte Simmental, sauce marchand de vin et gratin dauphinois	25 €
Onglet de bison du Canada sauce à l'érable et bâtonnets de polenta	34 €

FROMAGES

Assiette de 3 fromages	8 €
------------------------	-----

DESSERTS

Pavlova aux fruits	10 €
Par frais (parfait glacé au chocolat, crème vanillée et granola)	10 €
Café gourmand	8 €