

# 🌟🎄 Menu de Noël 🎄🌟

**59,00€**

## **Mise en bouche**

Velouté onctueux de champignons des bois,  
rehaussé d'une huile de noisette parfumée et d'éclats de châtaignes grillées

## **Entrée**

Saumon gravlax maison,  
mariné aux saveurs subtiles, servi avec ses condiments de fête

## **Plats**

Magret de canard rôti au miel et aux épices de Noël,  
mousseline de panais onctueuse & chips croustillantes de topinambour

## *Ou*

Filet de dorade nacrée, sauce champagne à l'estragon,  
accompagné d'un risotto crémeux aux asperges

## **Dessert**

Bûche de Noël maison :  
Mousse légère à la poire, fin glaçage miroir au chocolat noir