



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 nacré, sauce champagne à l'estragon,
accompagné d'un risotto crémeux aux asperges

Dessert

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