MENU DE NOËL

25 DÉCEMBRE

60 € / PERSONNE

L'ENTRÉE

Médaillon de homard & avocat
Chair de homard, avocat fondant, agrumes frais, jeunes pousses et vinaigrette au calamansi

LE POISSON

Filet de bar rôti
Jus de presse au champagne et bergamote, fricassée de champignons de saison, mousseline d'artichauts et huile parfumée aux herbes fraîches

LE PLAT

Suprême de chapon fermier farci à la truffe
Jus corsé aux morilles, légumes d'hiver glacés et purée de châtaignes

LE FROMAGE

Assiette de fromages affinés
Rigotte de Condrieu, mesclun aux noix et vinaigrette au miel

LE DESSERT

Sphère chocolat & praliné
Cœur fondant à la vanille, poire pochée aux épices de Noël et coulis de fruits rouges

CAFÉ OU THÉ

LE CHEF VOUS SOUHAITE UN MERVEILLEUX NOËL ET VOUS REMERCIE DE PARTAGER CETTE BELLE FÊTE À SA TABLE

À EMPORTER: 50 €

FOIE GRAS MAISON – 60 €

Terrine de foie gras de canard du Sud-Ouest, 500 g :
Accompagnée de chutneys maison. **Sur commande à l'avance.**

Réservez votre table