



# MENU DE NOËL 24/25 DECEMBRE 2023

ÉLABORÉ PAR NOS CHEFS CHRISTOPHE RAOUX M.O.F 2015 & ÉRIC PANSU M.O.F 1996

Disponible le 24 décembre 2023 au dîner & le 25 janvier au déjeuner

86€ Sans fromage (+3€ avec fromage)

## Amuse-Bouche

### 6 Huîtres n°3 Cadoret

*Vinaigre échalote, beurre aux algues, pain de seigle*

ou

### Foie Gras de Canard Maison Cuit en Terrine

*Chutney de clémentine, pain de campagne grillé*

ou

### Salade de Mâche, Artichauts, Truffe Melanosporum

ou

### Saumon Fumé de Norvège

*Blinis au sarrasin, crème citronnée*

### Noix de Saint-Jacques Françaises Rôties

*Risotto Carnaroli safrané*

ou

### Volaille de Bresse Rôtie

*Gratin de cardons, marrons, céleri*

ou

### Filet de Bœuf Français, Sauce Périgueux

*Gratin dauphinois, poêlée de champignons*

ou

### Dos de Cabillaud Rôti

*Tombée de poireaux, sauce champagne*

### Demi-Saint-Marcellin et Baratte de Chèvre Frais « Mère Richard »

ou Fromage Blanc en Faisselle

### Bûche de Noël

*Praliné, chocolat lait Gianduja*

ou

### Baba au Rhum Tradition

ou

### Salade de Fruits Frais de Saison

## Mignardises

*Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée  
Les origines de nos viandes sont affichées à l'accueil de notre établissement. Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies. Prix nets en euros,  
taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.*