



Menu de Noël

LA FLÈCHE D'ARGENT

95€ HORS BOISSONS

Mise en scène



Foie gras mi-cuit de la plaine de Limagne
Céleri et Pomme Birlou



La Raviole "en jaune et noir"
Escargots des Murailles de M.Chenard
Oeuf basse température et poire



Le turbot sauvage rôti
Texture de topinanbour vanillée et citron vert



Chapon fumé de la maison Durif
Pommes de terre truffées et jus de viande



Nos fromages affinés



La Poire
Marrons et épices



Le "Flocon de Neige"
Coco, chocolat noir et ananas au curry

