Menu de Noël

Vendredi 25 décembre

55 € hors boissons

Mise en bouche

Velouté Conti, crème fouettée au jambon Serrano

Entrées

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de figues, pain brioché

Ou

St jacques en coquilles et crevettes, butternut en mousseline et rôti, émulsion au Noilly-Pratt

Plats

Chapon de volaille fermière farcie, mousseline de panais

ou

Blanquette de lotte au safran et petits légumes

Desserts

Bachette glacé chocolat noir, confit d'orange, et crémeux praliné

Ou

Pavlova aux clémentines confites, tartare d'agrumes et crème vanillée