



Noël MENU

ENTRÉES

Foie gras mi cuit à la fleur de sel, chutney aux fruits exotiques et badiane - 18€
Huîtres marennes Marennes d'Oléron gratinée au poireaux et comté - 4€ /pièce
Saumon gravlax à la betterave, vinaigrette aux herbes et baies roses - 15€

PLATS

Noix de St Jacques à la plancha, betterave rôtie au thym, sauce champagne - 35€
Longe de veau farci aux herbes, écrasé de pdt aux arômes de truffe, jus corsé - 35€
Faux filet de bœuf Aubrac 300g, légumes rôtis, sauce périgourdine - 35€

DESSERTS

Assiette de fromages de notre fromager les terroirs de France - 14€
Fontainebleau aux poires et amandes de notre fromager - 12€
Bûche glacé au caramel beurre salé de Franchard - 12€
Entremet chocolat de notre pâtissier - 12€



*Ce menu vous sera servi le 24 décembre midi et soir et 25 décembre au soir.