

MENU DE noël

Amuse-bouches

Croustillant d'escargot
Toast de foie gras
Bouchée de saumon gravelax

Entrée

Saint-Jacques, purée de panais
et émulsion au safran

Plat

Cuisse de chapon, sauce aux morilles
OU
Filet de Saint-Pierre, sauce au vin jaune

*Servi avec un risotto de potimarron
et une poêlée de champignons*

Dessert

Notre Bûche de Noël

Menu à 70€ avec coupe de champagne
(Plateau de fromages sur demande)

