

Menu de Noël

OUVERT
mardi 25 midi

Du vendredi 21 (soir)
au mardi 25 décembre

50€ +17€ sélection vins

• Trio de mises en bouche

• **St-Jacques et gambas**
argentine façon thaï.....2|4|7|9|12

*Les Aveillons 2016, Pouilly-Fumé -
Domaine de La Loge, Loire 12*

du

Pâté de canard au foie gras
et Muscat 1|3|7|8|9|12

*Legacy 2017, Côtes Catalanes Blanc -
Domaine Retz, Roussillon 12*

• **Dos de cabillaud,**
homard et agrumes,
risotto vongoles 1|2|4|7|9|12

*Sancerre Rouge 2017 -
Domaine des Brosses, Loire 12*

du

Civet de chevreuil aux aïelles,
purée de topinambours et
garnitures hivernales ... 1|3|7|9|12

*Elite 2015, Blaye Côtes de Bordeaux -
Château Les Bertrands 12*

• **La ronde du fromager** 7

*L'Arcano 2017, Salento Rouge -
Tenuta Giustini, Les Pouilles (I) 12*

du

Gâteau de Noël.....1|3|7

*Cerdon Demi-sec, Méthode Ancestrale -
Dom. Dubreuil, Savoie 12*

Infos allergènes

Notre pain contient du gluten.

1. Gluten – 2. Crustacés
3. Oeufs – 4. Poissons

5. Arachides – 6. Soja – 7. Lait



8. Fruits à coque – 9. Céleri
10. Moutarde – 11. Graines
de sésame – 12. Sulfites
13. Lupin – 14. Mollusques