



**Menu de Noël pour le 25 et 26
décembre à 60€**

Mise en bouche

**Mille feuille de foie gras de canard,
anguille fumé, mousse de cèpes, chutney
mangou, crumble de noix de cajous**

Ou

**Ravioles de homard, crabe et saumon aux
petits légumes, écume safranée**

**Suprême de poulet Bresse en farce de
Noël, escalope de foie gras poêlée, sauce
porto, pommes dauphine, espuma de
champignons**

Ou

**Dos de saumon Bio en Wellington,
Pecorino, duxelles de champignons,
épinard, truffe, Pata Negra, beurre rouge,
jardinière de légumes**

**Café gourmand aux délices de Noël et
mignardises**