

Menu de Noël

Mise en bouche

Duo de foie gras

Terrine et sa brioche
Poêlé aux pommes et Calvados

ou

Scampis et Saint Jacques

Sauce mousseline
Sur lit de risotto crémeux - Julienne de légumes

Mignon de veau

À la crème de morilles
Gratin de pommes de terre - Légumes poêlés

ou

Filet de Turbot

Sauce mousseline océane, parfumée à la bergamote
Pommes de terre écrasées à l'huile d'olive
Pointes d'asperges vertes

Duo de bûches

Crème anglaise
Mousse et crème au beurre

78 €

Joyeux Noël

&

Bonne Année 2025

L'inconnu