



Menu Noël

64,00 €

Entrées

Terrine de foie gras maison chutney de fruit rouge et sa brioche
Cassolette d'huitres et gambas petits légumes façon « on casse la croûte »

Plats

Quasi de veau cuisson 48h sauce morilles, légumes de saison et gratin de pommes de terre
St pierre en filet rôti risotto aux truffes et épinards frais

Desserts

Sapin Craquant chocolat « Valrhona » Guanaja et mandarine
Trompe l'œil citron