

le MENU FÊTES

Entrée

Foie gras au gin, accompagné d'un chutney d'oignon aux baies de genièvre et d'une brioche chaude.

Plat

Pièce de boeuf, accompagnée d'une sauce aux morilles, de gratin dauphinois et de légumes d'hiver.

Ou

Dos de cabillaud en croûte d'herbes, accompagné d'un jus à l'estragon, de gratin dauphinois et de légumes d'hiver.

Fromages

Sélection de fromages

Dessert

Entremets de Noël au pain d'épices, chocolat et noisettes.



Menu à 45,00€

avec eau minérale & café

Du 1er décembre au 15 janvier.

Nos menus peuvent être adaptés en version vegan et sans allergènes.

MENU le FÊTES

Entrée

Œuf cocotte à la truffe et fondue

Plat

Suprême de volaille au marron, accompagné d'un jus corsé à l'ail confit, servi avec un écrasé de pommes de terre et des légumes d'hiver

Ou

Thon snacké accompagné d'un jus à l'estragon et au citron vert, servi avec une purée de pommes de terre et des légumes d'hiver

Dessert

Entremets de Noël au pain d'épices, chocolat et noisettes



Menu à 35,00€

avec eau minérale & café

Du 1er décembre au 15 janvier.

Nos menus peuvent être adaptés en version vegan et sans allergènes.