



Menu de Noël

58€

Déjeuner du 25 Décembre



Amuse- Bouche



Duo de Foie Gras en Chaud Froid

Marbre de Foie Gras à la Volaille, Escalope de Foie Gras Poêlée, Chutney de Figues, Jus de Volaille

Raviole de Saint Jacques et Crevettes

Langoustine Pané, Sauce Armoricaïne aux Crabes Vert



Dos de Cabillaud, Sauce Champagne

Légumes d'hiver glacées, Mousseline de Panais, Chanterelles et Coques

Filet de Taureau, Sauce Périgueux

Pommes Croquettes à la Truffe, Trompette de la Mort, Purée de Persil Tubéreux



Assiette de fromages

4 Fromages Sélectionnés Avec Le Plus Grand Soïn

Sphère au Chocolat et Framboise

Coulis de Framboise Chaud, Biscuit Dacquoise

Parfait Glacé Flambé au Cognac

Façon Omelette Norvégienne

RÉSERVEZ VOTRE TABLE DÈS MAINTENANT AU :

05.46.38.36.53

