

Menu de Noël :

41 € / par personne

Amuse Bouche :

Blinis de saumon fumé et yuzu

Entrée :

Terrine de foie gras

Chutney pomme / gingembre

Brioche moelleuse

Plat :

Sauté de chapon au jus

Gratin dauphinois et Carottes fanes

Dessert :

Bûche de Noël

Chocolat ou café

Menu Saint Sylvestre :

69 € / par personne

Amuse Bouche :

Pâté en croûte veau et foie gras
Pickles de légumes

Entrée :

Soupe de potimarron , Ravioles de foie gras
Huile de truffe mélanosporum

Plat poisson :

Filet de turbot sauce safrané
Fregola sarda comme un risotto

Plat viande :

Civet de chevreuil aux baies roses
Légumes rôtis , purée de pommes de terre à la truffe
mélanosporum

Ou

Dodine de pintade fermière aux cèpes
Légumes rôtis , purée de pommes de terre à la truffe
mélanosporum

Dessert :

Dôme mangue / ananas
Cœur passion , meringue noix de coco