

MENU DE NOËL

Mardi 24 décembre 2024



Coupe de Champagne
& Parfait aux champignons de saison

Saumon fumé, crémeux aneth et citron de pays

ou

Foie gras de canard confit
Condiment clémentine-pistache et Pandoro grillé

ou

Risotto crémeux, potimarron et truffe noire

Chapon fermier farci aux châtaignes et foie gras
Chou fondant et pommes moelleuses

ou

Noix de Saint-Jacques de Normandie rôties,
Légumes racines et sauce au champagne

ou

Filet de bœuf façon Rossini
Mousseline de céleri et jus corsé à la truffe noire

Bûche de Noël au choix

Café et Mignardises

140 € par personne - hors boissons

60 € pour les enfants de -12 ans

