



MENU DE NOËL



Entrées

Opéra foie gras de canard

Figues & porto

OU

Saumon au combawa

Crème de raifort, mousse aneth

Plats

Ballottine de veau forestière

Jus réduit morilles, croustillant de pommes de terre truffé

OU

Saint Jacques snackées

Bisque de homards risotto crémeux & fenouil confit

Desserts

La Gourmandise au chocolat

Déclinaison autour du chocolat

OU

Buche exotique

Mangue, vanille bourbon & fruit de la passion

La Sélection du caviste

Le verre de vin rouge 14cl

Bourgueil le pied de la butte D. de la Butte.....7,00€

Mercrey 1er cru «les vasées», D. Raquillet.....10,50€

Le verre de vin blanc 14cl

Haute côte de Beaune, Bourgogne, A. Parigot.....8,90€

Menetou-salon, Pierre Alexandre, D. Clément.....8,90€

**Viandes nées, élevées et abattues en France* 

Plat seul.....25,00€

Entrée plat / plat dessert.....32,00€

Entrée plat dessert.....39,00€

