



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€
Mercurey 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€

