

MENU DE NOËL

Entrées

Foie gras de canard IGP Sud-Ouest au pommeau
Chutney de figues & pain confit aux céréales

OU

Pressé de saumon & crevettes
Coeur de pomme verte & crème citronnée

Plats

Pavé de veau sauce foie gras
Purée de céleri, carottes glacées & réduction au porto

OU

Saint Jacques snackées sauce champagne
Mousseline de butternut, chips de jambon Ibérique & pickles de légumes

Desserts

Croquant chocolat Dolce
Caramel & caramel beurre salé

OU

Choux craquelin coco
Crème chibouste, coulis & tartare de mangue

La Sélection du caviste

Le verre de vin rouge 14cl

Saint Joseph, Graeme & Julie BOTT.....8,90€
Mercurey, «Chamirey», D. Raquillet.....8,90€

Le verre de vin blanc 14cl

Saint Joseph, Graeme & Julie BOTT.....8,90€
Mercurey, Vielles Vignes, D. Raquillet.....8,90€

*Viandes nées, élevées et abattues en France 🇫🇷

Plat seul.....25,00€
Entrée plat / plat dessert.....32,00€
Entrée plat dessert.....39,00€