



Menu
NOËL



Du 02 Décembre au 21 Décembre 2024

Amuse-bouche du moment

ENTRÉES

Le pot-au-feu végétal, bouillon forestier
et arlequin de légumes de saison

ou

La royale de foie gras, tuiles de pain d'épices,
gel citron rôti et jeunes pousses de mesclun

PLATS

La montgolfière de lotte et gambas, bouillon de poisson
crémé et infusé au safran de Laurent Morfin

ou

Le canard en deux cuissons, caramel à l'orange monté au
beurre et croustillant de pommes de terre à la truffe

DESSERTS

La bûche au chocolat Valrhôna, biscuit brownie,
cœur praliné, crème glacée au caramel

ou

Le finger coco-banane
Crème glacée à la vanille Bourbon