

Menu de Noël 24 et 25 Décembre

Assiette de mises en bouche

Dés de foie gras, crumble de céréales, prune et pomme au calvados

Filet de bar, jus de volaille au café, eryngis

Émincé de blanc de faisan fine Champagne, céleris, chicon, airelles

Dessert de Noël à la mandarine, meringue, citron

Menu à 44€

Formule vin 19€

Menu de Saint Sylvestre

Assiette de mises en bouche

Dés de foie gras de canard, arabica, coing, prune, toast

Saint-Jacques poêlées, beurre de noisettes, épinard, anguille fumée

Parmentier de ris veau et foie gras poêlés, réduction au porto

Beignet de Nuit ST Georges, caramel de whiskey, gel de Goldy Belge

Dessert du nouvel An

Coupe de Champagne à minuit

Assiette de gourmandises

Menu à 57€

Formule avec vin 22€