Menu de Noël

Sur place le 25 à midi

Terrine de foie gras de canard maison / compote d'abricots / pomme / raisin caramélisé / toast / betterave / crème de foie gras

Ou

Saint-Jacques poêlées / sauce citronnelle-vanille / petits légumes

*

Gambas poêlées / purée de châtaigne / kaki au curry / gingembre / jus de homard au Noilly Prat *(*2e entrée)*

*

Biche / sauce poivrade / poêlée de poires / châtaigne / petits oignons / purée de céleri

Ou

Filet de poisson du moment / risotto / huitre pochée / crème iodée au Riesling

*

Buche autour des agrumes / marmelade d'oranges / pamplemousse / crème citron

Ou

Assortiment de fromages (+5€)

1 entrée / plat / dessert 55€

1re entrée / 2e entrée* / plat / dessert 68€

