

Menu

Dimanche 25 décembre 2016

Dimanche 1^{er} janvier 2017

Mise en bouche crème de cèpe et châtaignes

*Terrine de foie gras de canard mi cuit, chutney pomme coing,
pain maison aux fruits*

Ou

Huitres n 2 farcies en tempura, Ceviche avocat mangue

*Filet de chevreuil sauce grand veneur, mousseline de céleri à la
vanille, gâteau de légumes racine*

Ou

*Tronçon de lotte bardé au lard de Colonata, confit de chou vert,
Beurre à l'orange*

Fleur de fromage et son mesclun

Palette de gourmandises

Cocktail maison OFFERT

49€ttc/personne

Hors Boissons

