

Noël 2019



42€50 hors boissons

Mises en bouche



Foie gras de canard, chutney pommes et figues, gelée de Monbazillac

Ou

Risotto aux fruits de mer, duo de Noix de Saint Jacques panées aux sésames



Filet de turbot au beurre d'orange, purée de Céleri au lait de coco et petits légumes

Ou

Duo de blanc de Chapon et de magret de canard aux cèpes, jus à l'huile de truffes



Assiettes de fromages



Bûche de Noël moderne

24 décembre, le soir

Et

25 décembre, le midi