



Menu de Noël

Dîner du 24 décembre
& déjeuner du 25 décembre
110€

Foie gras de canard Maison
& confiture de figue violette

Les noix de Saint-Jacques juste poêlées
en émulsion de chou-fleur
& copeaux de truffe noire mélanosporum

Pause fraîcheur

Suprême de chapon fermier,
crème de morilles au vin jaune
& légumes de saison

Brie de Meaux truffé,
bouquet de mâche à l'huile de noix

La bûche de Noël tradition
marron-mandarine

Flashez...
Réservez !

