



Menu de Noël 90€

Mise en bouche

Velouté d'huîtres

Epinard, Granny Smith et ciboulette

Première entrée

Salade de chou kale

Truffes noires d'hiver, copeaux de parmesan et noix de Grenoble

Poisson

Coquilles Saint-Jacques

A la plancha, pommade de topinambour, huile de chorizo et bouquet d'herbes

Viande

Pintade "Mieral"

Caillette d'abats, quelques légumes hivernales et jus de volaille légèrement fumé

Fromage

Pélardon des Cévennes

Pané, mesclun champêtre et pépins de courge

Dessert

Les treize desserts de Noël

à notre façon

Boissons non incluses
Prix en euros, Taxes et services compris