



Menu de Noël

Diner du 24 décembre et déjeuner du 25 décembre

Mise en bouche

Entrée

*Terrine de foie gras,
sucs de confits de fruits et fougasse aux olives.*

Poisson

*Noix de Saint-Jacques,
parfumées à l'orange, juste saisies, avocat en mousseline.*

Viande

*Filet de bœuf,
pommes dauphines du fromager et légumes oubliés, sauce périgourdine aux truffes.*

Fromage

Brie farci au caviar de morilles, sauce aigrelette.

Dessert

*Bûchette de Noël façon forêt noire,
framboises, compotée de fruits rouges.*

78€ par personne

Boissons non incluses

Prix en euros

Taxes et service compris