



Menu de Noël à 60.00 euros

Vous sera servi le 25 décembre 2021 au midi
Sur place ou à emporter

Foie gras « Maison » au torchon, parfum d'Armagnac et 5 baies
chutney d'oignons et fruits rouges sa brioche à tête

Ou

Nage de St Jacques et gambas aux petits légumes sauce champagne

Grenadin de veau ravioles de truffe et velouté de tomate confite

Ou

Filet de sole soufflé aux écrevisses bisque de homard flambée au Cognac
rizotto crémeux et légumes de saison

Pause glacée et son digestif

Sélection de la prairie jeunes pousses noix et raisins

Douceur gourmande de Noël

Pour accompagner votre repas :

Coupe et ses mises en bouche

Uby blanc n°3 ou Muscat moelleux Opus

Bordeaux

Eaux minérale plate et gazeuse

Café