

MENU DE NOËL

MARDI 25 DECEMBRE 2018

Fine gelée d'huîtres, mousseline de chou-fleur et caviar de hareng

Lobe de foie gras de canard parfumé au Porto et Calvados,
Confit de pruneaux au Muscat et noix fraîches

Sorbet orangina, Champagne, mandarine confite et poivre de Cuméo

Suprême de volaille farci aux champignons,
Gésiers, pont-l'évêque, patate douce et gingembre

Camembert rôti sur quelques feuilles, caramel au Calvados

Bûche de Noël façon tartelette, cœur coulant passion

Menu complet au tarif de 52 euros par personne, hors boisson

Menu à 39 euros par personne, sans la « Fine gelée d'huître » et le « Sorbet orangina », hors boisson

Taxes et service compris

