

Menu de la St Sylvestre

78€

possibilité de privatisation de la petite salle à partir de 12
personnes

Amuse Bouche
Œuf de caille poché, velouté de courge

Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Chutney de Figs et
ses toasts de pain d'épices

Noix de Saint Jacques dans sa coquille, petits légumes et châtaignes

Dos de Cerf rôti, risotto à la Truffe et ses légumes oubliés

Croustillant à la Fourme d'Ambert, compoté de poire

Dôme craquant au fruit de la passion, noix de coco et salade de mangue

Assiette de mignardises

Menu établi sous réserve des arrivages

Les réservations seront prises à partir du 20 décembre

Le 1er janvier nous vous proposons notre carte habituelle ainsi que nos suggestions

Nous vendons notre foie gras à emporter sur commande à 9,50€ les 100g