



Fête de Noël

Déjeuner jeudi 25 décembre 2025

MENU A 58 €

- Mise en bouches de fête
Vol au vent financière, crème de pistils de safran
(*Quenelle de volaille, ris de veau et girolles*)
Suprême de chapon braisé aux morilles et vin jaune
Petits légumes, gratin de pommes de terre du Chef
Fromages de nos régions
Chiffonnade d'endives et mâche aux fruits secs
Bûche de Noël maison

Entrées

SUGGESTIONS

- Vol au vent financière, crème de pistils de safran
(*Quenelle de volaille, ris de veau et girolles*) 18 €
- Croûte aux morilles 24 €
- Foie gras mi-cuit aux figues marinées au Banyuls 23 €
Toast brioché grillé, fleur de sel & poivre noir

Plats

- Suprême de chapon braisé aux morilles et vin jaune 35 €
Petits légumes, gratin de pommes de terre du Chef
- Noix de St Jacques rôties, crème de patate douce 42 €
Petits légumes, risotto gourmand aux épices

Desserts

- Trio de fromages de nos régions 11 €
Chiffonnade d'endive et de mâche aux fruits secs
- Notre délice glacé de l'hiver 12 €
(*Glaces vanille & éclats de châtaigne, meringue, crème de marron, sauce chocolat*)
- Bûche de Noël maison (aux fruits ou au chocolat) 12 €