



Fête de Noël

Déjeuner dimanche 25 Décembre 2022

MENU À 52 €/PERS.

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 aux châtaignes

Fromages de nos régions, chiffonnade d'endives
et mâche aux fruits secs

Bûche de Noël

SUGGESTIONS

Entrées

- Vol au vent financière, crème de pistils de safran 16 €
(quenelle de volaille, ris de veau et girolles)
- Croûte aux morilles 22 €
- Foie gras mi-cuit, sel de fleur de Guérande, gelée
au Champagne et pain d'épices aux abricots secs 18 €

Plats

- Suprême de chapon braisé aux morilles et 30 €
vin jaune, petits légumes, gratin de pommes
de terre aux châtaignes
- Noix de St Jacques rôties, crème de patate 34 €
douce, petits légumes, risotto aux épices de Noël

Desserts

- Trio de fromages de nos régions, chiffonnade 9.50 €
d'endives et mâche aux fruits secs
- Vacherin glacé choco-marron, caramel beurre 9 €
salé, coulis de clémentine
- Bûche de Noël 9 €